

Hier und heute



Erdbeerkuchen mit Vanillepudding

Zum Ende der Erdbeersaison macht Marcel Seeger noch schnell einen besonders leckeren Erdbeerkuchen mit Vanillepudding. Der Clou: Unser Konditormeister toppt den Mürbeteigboden mit einem Makronenkranz aus Marzipan.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteigboden

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 50 Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote
- 1 Eigelb (Gr. M)
- 200 g Mehl Typ 550

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark verkneten, dabei das Eigelb mit einarbeiten. Zum Schluss das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verbinden.

Den fertigen Teig circa 30 Minuten in den Kühlschrank geben und anschließend auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf etwas mehr als 26 cm Durchmesser ausrollen und daraus einen Mürbeteigboden von 26 cm Durchmesser ausstechen.

Den Mürbeteigboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel vielfach einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.

Den ausgestochenen Mürbeteigboden mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser umstellen oder in eine Springform einlegen und von innen mit etwas Butter dünn einfetten.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tipp: Teigreste lassen sich gut einfrieren oder zu Plätzchen verarbeiten.

Zutaten für die Makronenmasse

- 250 g Marzipanrohmasse
- 50 g Zucker oder Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe (Gr. M)

Zubereitung

Marzipanrohmasse, Zucker, Salz und Eigelbe verkneten und die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Die Makronenmasse am inneren Rand der Backform entlang in Tupfenform oder in einer aufdressierten Linie auf den Mürbeteigboden spritzen. Den fertigen Boden in den Backofen geben und circa 15 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden im Tortenring erkalten lassen.

Tipp: Die Makronenmasse sollte sich gut aufspritzen lassen. Je nach Qualität bzw. Trockenheit der Marzipanrohmasse eventuell noch ein zusätzliches Eigelb hinzufügen.

Zutaten für den Vanillepudding

- 350 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe (Gr. M)

Hier und heute



- 1 Prise Salz
- 30 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und zu einem Pudding abbinden. Den fertigen Pudding in den Tortenring auf den gebackenen Mürbeteigboden mit Makronenrand geben, glattstreichen und abkühlen lassen.

Zutaten für den Erdbeerbelag

- 1200 g Erdbeeren
- ca. 1 Päckchen Tortenguss, klar

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und auf einem Stück Küchenkrepp trocknen lassen. Anschließend die Erdbeeren, je nach Größe, im Ganzen oder halbiert auf den Vanillepudding legen, bis der Erdbeerkuchen dicht belegt ist.

Den Erdbeerkuchen im Tortenring mit etwas Tortenguss dünn abglänzen, damit die Früchte beim Schneiden des Kuchens nicht herunterfallen. Wenn der Tortenguss fest geworden ist, den Tortenring vorsichtig lösen.