

Erdbeerkuchen mit gebackenen Erdbeeren



Backblech	18er runde Form
<u>Teig:</u> 250 g Butter (weich) 200 g Zucker 1 Msp. Vanille (gemahlen) 4 Eier 500 g Mehl 120 ml Sahne 1 kg Erdbeere 40 g Mandeln gemahlen (geschält)	<u>Teig:</u> 50 g Butter (weich) 40 g Zucker 1 Prise Vanille 1 Ei (Größe M) 100 g Mehl 25 ml Sahne 200-220 g Erdbeeren 1 EL gemahlene Mandeln
<u>Streusel:</u> 75 g Mandeln gemahlen (geschält) 125 g Mehl 150 g Butter 120 g Zucker	<u>Streusel:</u> 15 g gemahlene Mandeln 25 g Mehl 30 g Butter 25 g Zucker
Puderrzucker (zum Bestäuben)	Puderrzucker (zum Bestäuben)

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit dem Zucker und Vanille cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl darüber sieben und mit der Sahne unterrühren. Auf das Blech füllen und glattstreichen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Den Teig mit den Mandeln bestreuen und mit den Erdbeeren belegen.

Für die Streusel alle Zutaten krümelig verkneten und über die Erdbeeren streuen. Im Ofen ca. 50 (25-30) Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Puderrzucker bestäuben und in Stücke schneiden.