

Fresenius-Erdbeerkuchen



Zutaten Mürbeteig:

50 g Zucker
100 g Butter
150 g Mehl
1 Ei
je eine Prise Vanillezucker,
Abrieb einer ungespritzten Zitrone und Salz

Zutaten Mandelmasse:

20 g Mandelgries
100 Marzipan
2 Eier
50 g Puderzucker
100 g weiche Butter

Sonstige Zutaten:

1 Päckchen Vanillepudding
ca. 650 g Erdbeeren

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Teig kneten und kühlen. Den ausgerollten Teig in eine Tarte-Backform von 24 cm Durchmesser (3 cm Höhe) einlegen, bei ca. 180 Grad 6 Minuten blind anbacken (auf den Teig wird Backpapier aufgebracht und darauf trockene Erbsen gelegt).

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Mandelmasse mit der Hand verkneten und nach Möglichkeit mit einem Stabmixer zu einer feinen und homogenen Masse verarbeiten.

Die angebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, die Erbsen und das Backpapier entfernen. Den Boden ca. 15 Minuten auskühlen lassen und im Anschluss die Mandelmasse aufbringen. Bei ca. 180 Grad 10 Minuten fertigbacken.

Den Vanillepudding nach Packungsangaben zubereiten und auskühlen lassen. Die kalte Creme mit einem Schneebesen aufrühren und ca. 1/3 der Masse auf den fertig gebackenen Boden gleichmäßig verteilen.

Zum Schluss die Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und fächerförmig die Tarte belegen.

Guten Appetit!