



Erdbeerkuchen

Zutaten:

Für den Teig: 200 g Mehl | 1 TL Backpulver | 1 gestr. TL Steviapulver | 100 g weiche Butter
| 2 Eier (M)

Für den Belag: 700 g Erdbeeren | 1 Päckchen roter Tortenguss | 2 Msp. Steviapulver (ca. 0,6 g) | 50 g Mandelblättchen

Für den Teig Mehl mit Backpulver, Steviapulver, Butter und Eiern mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Mürbteig verkneten.

Backofen auf 200° (175° Umluft) vorheizen und eine Obstkuchenform (26 cm Ø) mit Butter einfetten.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Er sollte etwas größer als die Form sein. Teig in die Form legen und den Rand andrücken. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen, so können sich keine Blasen bilden. Nun den Boden im Backofen ca. 15 bis 20 Min. backen.

Während der aus der Form gelöste Tortenboden auf dem Kuchengitter abkühlt geht's an den Belag. Dafür werden die Erdbeeren gewaschen, trocken getupft und geputzt und die größeren Exemplare werden halbiert. Nun werden die Beeren auf dem Boden verteilt.

Der Tortenguss wird nach Packungsanweisung zubereitet. Dabei statt dem angegebenen Zucker das Steviapulver verwenden. Der heiße Tortenguss wird gleichmäßig über die Erdbeeren verteilt und der Rand des Bodens wird mit Mandelblättchen bestreut.

Natürlich lässt sich der Mürbteig wunderbar mit anderen Beeren Ihrer Wahl belegen.