

## Erdbeerkuchen

Wähenblech 28cm, Ofen auf 180° vorheizen

- |       |  |  |
|-------|--|--|
| 1     | Blätterteig od.<br>Kuchenteig ausgewallt<br>rund | Teig samt des Backpapiers in das Wähenblech<br>legen, Rand noch schön in die Form drücken,<br>Boden einstechen   |
| 3 EL  | Mehl   |  |
| 1 dl  | Milch  | mit dem Schwingbesen gut verrühren   |
| 4     | Eier   |  |
| 125 g | Zucker   |  |
| 2 EL  | Vanillezucker                                    |  |
| ½     | Vanillestängel                                   | ausschneiden, auskratzen, Stängel für<br>Vanillezuckerzubereitung auf die Seite legen  |
| 300 g | Quark  | alle Zutaten gut vermischen<br>auf das vorbereitete Wähenblech giessen   |
|       |  | im auf 180° vorgeheizten Ofen 30-35 Min.<br>backen   |
|       |  | der Belag soll noch hell sein beim Herausnehmen<br>auskühlen lassen  |
| 400   | ☞ Erdbeeren                                      | das Grün entfernen, halbieren und dekorativ auf<br>den ausgekühlten Kuchen legen<br>ausssen die grösseren Erdbeeren, gegen die Mitte<br>die kleineren Beeren |