# Erdbeer- Joghurt Kuchen

Zutaten:
200 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Ei

75 g weiche Butter

*Für die Creme:*

500g Joghurt

1 Pck. Vanillepuddingpulver

75 g geschmolzene Butter

3 EL Zucker

150 g Erdbeeren

*Für den Belag:*

400 g Erdbeeren

2 Pck. roten Tortenguss

2 EL Zucker

500 ml Wasser

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei und weiche Butter in den Mixtopf geben und 1 Minute Teigstufe zu einem Mürbteig verkneten. Teig gegebenenfalls auf der Teigunterlage noch fertig kneten.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

2/3tel des Teiges auf dem Zauberstein Plus mit Hilfe des Teigrollers zu einem Kreis ausrollen. Einen Tortenring auf den Teig stellen, die Ränder abnehmen, und mit dem restlichen Drittel zu einer Schlange rollen. Mit der Teigschlange einen Rand am Ring hochdrücken.

Für die Joghurtcreme alle Zutaten außer die Erdbeeren in die große Nixe füllen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unterheben. Die Erdbeer-Joghurtmasse über dem Teig verteilen und den Kuchen in den Ofen schieben. 45 Minuten backen, bis der Kuchen oben leicht gold ist.

Kuchen nun komplett auskühlen lassen.

Die Erdbeeren für den Belag ebenfalls klein schneiden und auf den ausgekühlten Kuchen geben. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen.

Alles erkalten lassen.

Wir lieben dazu Sahne aus dem Sahne Quick.

Tipp: Statt dem Zucker im Guss könnt Ihr auch zwei TL Sweet Purple von Edelschmaus nehmen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de