



Rezept des Monats

Einfacher Erdbeerkuchen



Wir wünschen
Ihnen einen
**GUTEN
APPETIT**

Einfach, schnell, lecker: für einen guten Erdbeerkuchen braucht es kein Geheimnis. Nur gute und frische Zutaten!

Zutaten:

200g Mehl, 100g Zucker, 100g Margarine,
1 Ei, 1 Päckchen Weinstein-Backpulver,
500g frische Erdbeeren, Päckchen roter Tortenguss

Zubereitung:

Vermischen Sie die trockenen Zutaten mit Ei und Margarine und kneten Sie den Teig gut durch. Während der Teig im Kühlschrank ruht, putzen und halbieren Sie die Erdbeeren. Drücken Sie den Teig in eine gefettete Springform und backen Sie ihn ca. 15 Minuten bei 180 Grad (Umluft). Bevor Sie die Erdbeeren auflegen und den Tortenguss darüber gießen, lösen Sie den Teig aus der Form und warten, bis er abgekühlt ist. Am besten schmeckt Erdbeerkuchen kalt – und zwar in Begleitung von Vanilleeis oder Schlagsahne.

EINKAUFLISTE

**Was Sie aus Ihrem
Edeka Markt noch brauchen:**

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Margarine
- 1 Ei
- ½ Päckchen Weinstein-Backpulver
- 500 g frische Erdbeeren
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- Vanilleeis
- Schlagsahne

