



Weisser Schokoladen-Cake mit Erdbeeren

Dieser äusserlich unscheinbare Cake hält eine köstliche Überraschung bereit. Denn Erdbeeren und Schokolade sind eine Kombination, die viel Genuss verspricht.

Vorbereitungszeit: 20 Min.

 Vegetarisch  Purinarm

Koch-/Backzeit: 60 Min.

ZUTATEN

 Ergibt etwa 12 Stück

220 g Erdbeeren
150 g Butter weich
180 g Puderzucker
1/2 dl Milch
abgeriebene Schale von 1
Zitrone
1 Teelöffel Vanillepaste oder $\frac{1}{2}$
Teelöffel Vanillepulver
1 Prise Salz
3 Eier
300 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
1 3/10 Tafeln weisse
Schokolade (130 g)

NÄHRWERT

Pro Portion

332 kKalorien

1389 kJoule

6g Eiweiss

16g Fett

41g Kohlenhydrate

Erschienen in
06 | 2015, S. 80

ZUBEREITUNG

- 1** Die Erdbeeren rüsten und in Scheiben schneiden.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 25 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 3** In einer Schüssel die Butter mit dem Puderzucker, der Milch, der Zitronenschale, der Vanillepaste oder dem Vanillepulver sowie dem Salz 5 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen. Dann nach und nach die Eier beifügen und alles kurz weiterschlagen.
- 4** Das Mehl mit dem Backpulver zu der Ei-Butter-Masse sieben und unterziehen.
- 5** Knapp $\frac{1}{2}$ der Teigmasse in die vorbereitete Cakeform füllen. Darauf die Hälfte der Erdbeeren verteilen und etwas in den Teig drücken. Die Schokoladentafeln am Stück auf die Erdbeeren legen, die restlichen Erdbeeren auf der Schokolade verteilen und mit der restlichen Teigmasse bedecken.
- 6** Den Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 60 Minuten backen. Den Cake in der Form auskühlen lassen, erst dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Dieser Kuchen besticht durch seine feuchte und fruchtige Mittelschicht, die aus weisser Schokolade und Erdbeeren besteht. Letztere können problemlos durch andere Beeren ersetzt werden.