



Quelle Foto: dasmädelvomland.at  
Maria Wieser

# Erdbeerkuchen

## Zutaten (für eine Springform 26 cm)

### Für den Teig

5 Eier  
130 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
130 g glattes Mehl  
1 TL Zitronenschale

### Zum Belegen

250 g frische Erdbeeren

### Zum Bestreuen

EL Kristallzucker

### Zum Bestäuben

Staubzucker

## Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker hell schaumig rühren. Eiklar mit Salz steif schlagen. Den Eischnee mit Mehl und Zitronenschale zur Dottermasse geben und behutsam unterheben.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in den Teig setzen.

Mit Kristallzucker bestreuen. Im vorgeheizten Rohr 25-30 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen, kurz überkühlen lassen, den Teigrand mit einem scharfen Messer von der Form lösen, den Kuchen aus der Form holen, das Backpapier entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Nach einem Rezept aus Süße Schmankerln aus Oberösterreich von Helmut Obermayr erschienen im Landesverlag.