

Erdbeer-Knoppers-Kuchen

Dieses Rezept ist einfach nur erfrischend und lecker!! Ich habe den Kuchen in einer Blechform mit 35cmx25cm gebacken.

Zutaten für den Boden:

450g Mehl
1 P. Backpulver
225g Zucker
½ TL Salz
125g Butter
350ml Milch
150ml Öl
3 Eier
150g griechischer Joghurt
½ TL Vanillepaste (gibt es bei Rewe)
100g backfeste Schokodrops



Füllung:

1 P. Instantpuddingpulver Vanille von Dr. Oetker

Creme:

250g Mascarpone
50g Zucker
400g Sahne
6 Erdbeerknoppers

Deko:

4 Erdbeer-Knoppers
Schoki geschmolzen

Zubereitung:

Ihr verrührt das Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in Eurer Rührschüssel miteinander. Nun verrührt Ihr die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen in einem Messbecher oder ähnlichem und gebt die Flüssigkeit unter ständigem rühren zu Euren trockenen Zutaten. Zum Schluss hebt Ihr die Schokodrops unter.

Der Kuchen wird nun auf das vorbereitete Backblech (Backpapier auf den Boden des Bleches geben) gegeben und bei 160° Ober- und Unterhitze für ca. 25 Minuten gebacken. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen!!

Danach den Kuchen bitte vollständig abkühlen lassen.

Ist der Kuchen ausgekühlt macht Ihr Euch mit Hilfe eines Kochlöffelstieles Löcher in Euren Boden.

Rührt nun das Instantpuddingpulver nach Packungsanweisung an und verteilt den Pudding auf Eurem Boden. Darauf achten, dass die Löcher gefüllt sind.

Für die Creme verrührt Ihr die Mascarpone kurz mit dem Zucker, gebt die Sahne dazu und schlägt alles steif. Schneidet die 6 Knoppers in kleine, feine Stückchen und hebt diese unter die Creme. Verteilt nun diese auf Eurem Pudding.

Viertel nun die restlichen 4 Knoppers und verteilt diese als Deko auf Eurem Kuchen. So dass jedes Stück ein Viertel des Knoppers hat. Ich habe den Kuchen noch mit geschmolzener Schoki dekoriert, die ich von einem anderen Kuchen übrig hatte. Ist aber absolut optional. Stellt den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, denn schön durchgekühlt schmeckt er Hammer!!

Gutes Gelingen!!