



Schmand -Krümekuchen mit Erdbeeren

Das brauchst du dafür:

- 150 g Butter, zimmerwarm
- 1 TL Black and White
Vanillezucker
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 220 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 100 ml Apfelsaft
- 500 g Erdbeeren
- 400 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 400 g Schmand

So wird's gemacht:

- Den Backofen auf **200 °C vorheizen** und die Backform mit Omas Butte Öl einfetten
- Butter, Vanillezucker und **130 g** Zucker und die Eier schaumig schlagen
- Mehl, Backpulver , Vanillepuddingpulver und den Apfelsaft unterrühren.
- Den Kuchenteig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen , dabei evtl. nach 20 Min. mit Backpapier abdecken.
- Den Kuchen erst ca. 15 Min. in der Form , dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden.
- Die Oberfläche des Kuchens am Rand mit dem Messer mit 2 cm Abstand zum Rand 1 cm tief einschneiden . Mit einem Esslöffel die Mitte des Bodens ca. 1 cm tief aushöhlen, dabei den Rand stehen lassen du die Kuchenbrösel zur Seite stellen.
- Sahne mit dem Sahnesteifiger steif schlagen.
- Schmand, restliche Zucker und die Erdbeeren unterheben. Creme kuppelartig auf dem Boden verstreichen, mit den Kuchenbröseln bestreuen und vorsichtig etwas andrücken.
- Bevor serviert wird 60 Min. kalt stellen und dann genießen ☺