



1. Eine Erdbeer-Geburtstagstorte für die Kirche

1

Was du brauchst - Reicht für 2 Kuchen

Mürbeteig: 400gr Mehl, 5 EL Zucker, Prise Salz, 250gr
Margarine/Butter, 100 ml Milch/Rahm, 2 Eier

Füllung: 1,5 l kalte Milch, 2 Eier, 100gr Weißmehl
(oder 50gr Weißmehl und 50gr Maizena), 10 EL
Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker
700gr Erdbeeren



2

Zutaten für den Teig zusammen vermischen. Kurz
kneten, dann für 30 Minuten kühlstellen.
Anschließend auf den eingefetteten Kuchenformen
auswallen und bei 180°C (170°C Heißluft), 25 Min.
lang backen, aus dem Ofen nehmen, in der Form
abkühlen lassen.



3

Zutaten für die Füllung mit dem Schwingbesen oder
dem Mixer gründlich vermischen und dann bei
ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze
reduzieren und ca. 5 Min. weiterköcheln. Platte
abstellen und den Pudding vollständig abkühlen
lassen. Der Pudding sollte dann dick und fest sein.



4

700gr Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
Eine erste Schicht auf den Teig legen. Mit der Füllung
bedecken und eine weitere Schicht Erdbeeren auf die
Füllung legen. Mit Puderzucker bestreuen. Für mind.
eine Stunde in den Kühlschrank stellen, kalt
servieren.

