



Erdbeerkuchen als Shortcake

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------------|
| Butter | 55 g |
| Bio Limetten | 1 St. |
| Erdbeeren | 500 g |
| Salz | |
| Zucker | 65 g |
| Weizenmehl, Type 550 | 250 g |
| Backpulver | 0.5 Päckchen |
| Schlagsahne | 350 ml |
| saure Sahne | 50 ml |
| Vanillinzucker | 0.5 Päckchen |
| Puderzucker | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. 55 g Butter klein würfeln und ca. 5 Min. ins Gefrierfach geben. Limette halbieren und Saft auspressen. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und halbieren. In einer Schüssel Erdbeeren mit Limettensaft, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker mischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
2. In einer weiteren Schüssel 250 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 30 g Zucker verrühren. Kalte Butterwürfel zum Mehl geben und mit den Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
3. In einer weiteren Schüssel 100 g Sahne und 50 g saure Sahne mithilfe eines Schneebesens klümpchenfrei verrühren. Flüssigkeit zum Mehlmix geben und zügig verkneten. Short-Cake-Teig in 8 gleich große Portionen teilen. Diese zügig zu Kugeln formen, auf dem Backblech mit Backpapier verteilen und etwas flach drücken. Mit insgesamt 1 EL Zucker bestreuen und Short Cakes im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
4. In einem hohen Gefäß 250 ml Schlagsahne, Vanillinzucker und 1 TL Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
5. Fertige Short Cakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Anrichten Short Cakes mit den Händen teilen und die untere Hälfte mit Erdbeeren, entstandenem Sirup und geschlagener Sahne füllen. Obere Hälfte der Short Cakes daraufsetzen, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt der Sahne kannst du auch Vanilleeis verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 558 kcal |
| Kohlenhydrate | 79 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 23 g |