

Hier und heute



Erdbeer-Prasselkuchen

Die heimische Erdbeersaison rückt näher – perfekt für dieses Rezept von Konditormeisterin Theresa Knipschild: ein unwiderstehlich leckerer Erdbeer-Prasselkuchen.

Rezept

Erdbeer-Prasselkuchen

von Theresa Knipschild, für circa 6–8 Stück

Zutaten für den Kuchen

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal

Zutaten für die Streusel

- 150 g Mehl
- 40 g Butter
- 70 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Prisen Salz

Zutaten für die Baiserschicht

- 2 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme

- 200 g Schmand
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- ca. 40 g Zucker oder nach eigenem Geschmack
- Mark ½ Vanilleschote
- 500 g Erdbeeren
- etwas Puderzucker

Für die Streusel alle Streuselzutaten mit den Händen verkneten. Dann kalt stellen.

Für die Baiserschicht Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Zwei Backbleche bereitstellen und den Blätterteig darauf ausgerollt geben. Mit einer Gabel einige Male einstechen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Je eine Hälfte Eischnee auf den Blätterteigen glatt streichen. Streusel darauf verteilen. Beide Bleche in den Backofen geben und circa 17–20 Minuten goldbraun backen. Je nach Farbe die Temperatur reduzieren und die Backzeit ggf. verlängern.

Vor dem Zusammensetzen unbedingt vollständig abkühlen lassen. Eine Blätterteigplatte in 6–8 Stücke einteilen. Einige Erdbeeren mit Grün zur Dekoration zur Seite legen. Restliche Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und je nach Größe vierteln oder achteln.

Sahnesteif mit Zucker mischen. Sahne mit Schmand, Zucker und Vanillemark steif schlagen. Je nach gewünschter Süße abschmecken. Sahne auf einem Boden verstreichen. Erdbeeren darauf geben und leicht in die Sahne drücken.

Hier und heute



Die geschnittenen Plattenstücke auf der Creme anordnen. Wer mag, mit etwas Puderzucker bestreuen und die halbierten Erdbeeren mit Grün dekorieren. Wer mehr Füllung möchte, 400 g Schmand, 400 g Sahne, Zucker und Vanille nach Geschmack und drei Päckchen Sahnesteif nutzen.

Tipps zum Blätterteig

- Blätterteig circa 5 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das verhindert das Reißen beim Ausrollen.
- Ein vorgeheizter Backofen ist wichtig, sonst geht der Teig nicht gut auf und wird nicht blättrig.