

Erdbeerkuchen



Zutaten für einen Kuchen:

Kuchenboden (Fertigware, Rührkuchen oder Biskuit)

500 g frische Erdbeeren

Kuvertüre (Vollmilch)

1 Päckchen Tortenguss rot

1 Schuss Amaretto

1. Kuvertüre bei niedriger Temperatur schmelzen, Kuchenboden mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen. 15 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

2. Erdbeeren waschen und halbieren, den Kuchenboden damit belegen.

3. Tortenguß nach Packungsanweisung zubereiten, einen Schuss Amaretto unterrühren.

4. Tortenguß auf dem Kuchen verteilen. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Hinweise:

Ein einfacher und klarer Kuchen, der seinen Geschmack auf die Güte der Erdbeeren stützt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 19.01.2023