

ERDBEERKUCHEN



FLUFFIGER ERDBEERKUCHEN



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 35 Minuten



Zutaten für
1 Kuchen



Kaloriendichte:
mittel



vegetarisch

ZUTATEN

- 200 g Dinkelmehl
- 1 Pck Backpulver
- 150 ml Bayernglück Haferdrink
„Das Original“
- etwas Bourbon Vanille
- 250 g Erdbeeren
- 1 Ei



ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Kuchenteig verrühren. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und 120 g davon in kleine Stücke schneiden. Diese im Kuchenteig verteilen.
2. Den Teig in eine Backform füllen. Die übrigen Erdbeeren auf dem Teig garnieren.
3. Den Kuchen für 30 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen.
4. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen nach der Backzeit durch ist.



Der Haferdrink wurde hergestellt
aus Hafer aus dem Programm
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.