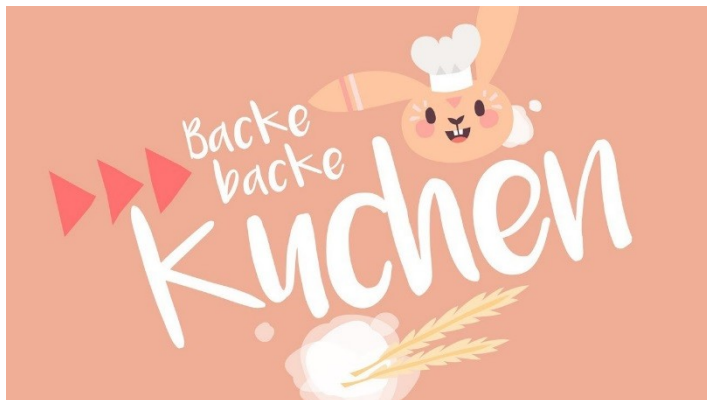




## Projekt Schulkinder am 08.05.2025

Heute backen wir **Lukas** Lieblingsrezept.

Es hieß auf die Schüsseln, fertig los für: **Erdbeerkuchen und Erdbeertörtchen**

### Die Zutaten für den Boden:

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 3 Eier               | 125g Zucker          |
| 1 Pck. Vanillezucker | 125g Mehl            |
| 1 TL Backpulver      | 125g flüssige Butter |



### Die Zutaten für die Puddingfüllung:

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| 500ml Milch                 | 2 EL Zucker |
| 1 Pck. Vanillepuddingpulver |             |

### Die Zutaten für die Glasur:

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| 500g Erdbeeren | 1 Pck. Tortenguss |
| 2 EL Zucker    | 250ml Wasser      |



### Backzeit:

Ca. 25 Minuten auf 180° Ober- und Unterhitze (gut vorheizen)

### Backvorgang:

1. Zutaten für den Boden verrühren, in eine Form füllen und backen.
2. Zutaten für die Puddingfüllung zubereiten und auf den abgekühlten Boden geben.
3. Erdbeeren schneiden und auf den abgekühlten Pudding geben.
4. Glasur anrühren und auf die Erdbeeren gießen.
5. Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist.