

# Bippener Erdbeerkranz

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für den Rührteig:

- 200 – 250 g Butter
- 2 EL Öl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Milch

## Zubereitung:

Eine Kranzform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in die Form füllen. Im vorgeheizten Herd etwa 40 Minuten backen, bei Ober- und Unterhitze mit 190 °C, bei Umluft mit 170 °C.

## Zutaten für die Creme:

- 200 g Schmand
- 600 g Sahne
- 500 g Erdbeeren
- 2 TL Zitronensaft
- 1 EL Obstler oder Grappa
- 2 Vanille-Soßenpulver
- Geraspelte Schokolade oder Schokostreusel

## Zubereitung:

Das Vanille-Soßenpulver ist für je 0,5 Liter Milch (bereits gezuckert).

Einige Erdbeeren für die Dekoration des Kuchens zur Seite legen, den Rest der Früchte klein schneiden. Schmand mit Zitronensaft, Grappa und Puddingpulver anrühren. Sahne steif schlagen und die Hälfte unter die Creme rühren. Der Rest wird zum Verzieren des Kuchens benötigt.

Fertig gebackenen, abgekühlten Rührkuchen aus der Form lösen und horizontal in 3 Teile schneiden. Die 1. Kuchenlage mit Creme-Füllung bestreichen und anschließend mit Erdbeeren belegen. Dann die 2. Kuchenlage darauflegen, wieder mit der Füllung bestreichen und mit Erdbeeren abschließen. Dann das letzte Kuchenteil auflegen und den ganzen Kranz innen und außen mit geschlagener Sahne bestreichen. Den Kranz rundherum mit geraspelter Schokolade verzieren und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

*Rezept: Jutta Mirsch und Ulrike Nyenhuis*

*Quelle: Mein schönes Land TV*