

Cynthia Barcomi
Erdbeer-Dessert im Glas mit Sandkuchen

Mittwoch, 24. Mai 2017
Rezept für 6 Portionen

Zutaten

Für den Sandkuchen (Kastenform 11 x 29 cm)

etwas Butter zum Einfetten
300 g Mehl
1/2 TL Salz
1 TL Natron
200 g weiche Butter
200 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanilleextrakt
4 Eier, Zimmertemperatur

200 g saure Sahne (oder griechischer Joghurt)
1 fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone



Zusätzlich:

600 g Erdbeeren
1 EL Honig
2 TL Zitronensaft
2 TL Balsamico
150 g Sahne, kalt
2 EL Puderzucker, gesiebt
150 g griechischer Joghurt

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C. Umluft vorheizen.
2. Die Backform mit etwas Butter einfetten, nach Belieben zusätzlich mit Backpapier auslegen.
3. Mehl mit Salz und Natron in eine Rührschüssel sieben.
4. Weiche Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer ca. 4 Minuten cremig aufschlagen. Weiterrühren und dabei die Eier nacheinander hinzufügen. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Danach saure Sahne untermischen, zuletzt die übrige Mehlmischung unterrühren. An diesem Punkt dürfen Sie nicht mehr so stark rühren.
5. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in die hintere Ecke des Backofens neben den Kuchen auf das Ofengitter stellen – das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste nicht zu hart wird. Den Kuchen im Ofen etwa 50 bis 55 Minuten backen.
6. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren, die restlichen Erdbeeren klein schneiden.
8. In einem Topf Honig erhitzen, jedoch nicht aufkochen. Halbierete Erdbeeren und Zitronensaft dazugeben und beim Rühren kurz erwärmen. Abkühlen lassen.
9. Klein geschnittene Erdbeeren mit Balsamico vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

10. Den abgekühlten Sandkuchen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und passend zum Glas rund ausschneiden, pro Glas werden jeweils 2 Kuchenkreise gebraucht.

Tipp: Die Sandkuchen-Abschnitte zerbröseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 120 Grad im Ofen 25 Minuten knusprig rösten. Die Brösel können als Garnitur auf das fertige Dessert gestreut werden.

11. Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, griechischen Joghurt locker unterheben.

12. Das Dessert wie folgt in Gläser (ca. 5 cm Durchmesser und 8 cm Höhe) schichten. Zunächst einen Teigkreis einlegen, darauf ca. 1EL Erdbeersauce geben, dann 1 EL marinierte Erdbeeren und 2 EL Sahnejoghurt einschichten. Das ganze nochmal wiederholen. Sahnejoghurt glatt streichen und entweder kalt stellen oder gleich mit etwas gerösteten Kuchenkrümeln bestreut genießen.

Pro Portion: 817kcal / 3420 kJ

84 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 46 g Fett