

Rezept für den JRK-Kuchen,

gebacken von Leonie (JRK-Mitglied)

Zutaten für den Teig

6 Eier	3 Pack Vanillezucker
300 g Zucker	270 g Mehl
9 Esslöffel Wasser	3 Teelöffel Backpulver
1 ½ Pack. Vanillepudding	

Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, zum Schluss 150 g Zucker unterschlagen. Eigelb mit 150 g Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen. Darauf kommt das Eiweiß. Restliche Zutaten dazugeben.

Backzeit: 20 Minuten **Temperatur:** 175 Grad bei mittlerer Schiene backen → ergibt 3 Böden

Zutaten für die Füllung

200 g Sahne	½ Zitrone
1 Pack. Sahnesteif	50 g Zucker
200 g Quark	200 g Erdbeeren
100 g Frischkäse	

Sahne steif schlagen, Zitrone auspressen und mit Quark, Frischkäse und Zucker cremig aufschlagen. Sahne unterheben. Erdbeeren waschen, würfeln und in den Creme mischen (auch mit mehr Erdbeeren möglich). Für mindestens ½ Stunde kühl stellen.

Zutaten für die Buttercreme (zum Einstreichen)

120 g Zucker	250 g Butter
1 Ei	250 ml. Vollmilch
30 g Mondamin	

Zucker, Ei und Butter vermengen. Mondamin zugeben. Dann in kleinen Mengen die Milch mit einrühren. Die Buttercreme mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Zusammensetzung:

Bisquit in drei Böden teilen. Auf den ersten Boden eine Schicht der Erdbeercreme geben. Dann den zweiten Boden auflegen und Vorgang wiederholen. Zum Schluss den dritten Boden auflegen. Anschließend für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Dekoration:

Weißer Fondant ausrollen und Kuchen damit eindecken. Aus rotem Fondant ein Kreuz formen und mit etwas Wasser aufkleben.

Guten Appetit!

