

# Erdbeerkuchen mit Schoko-Mandelboden



## Zutaten

Für ein Blech:  
250 g Butter  
90 g Backkakao  
150 g Zartbitterschokolade  
2 Eier  
220 g brauner Zucker  
2 EL Vanillezucker  
250 ml Milch  
150 ml Creme Fraiche  
3 TL Natron  
150 g gemahlene Mandeln  
150 g Mehl  
Prise Salz

Für die Creme:  
400 + 400 g Erdbeeren  
150 g Zucker  
250 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 EL Vanillezucker  
500 g Magerquark

Außerdem:  
200 g Erdbeeren  
50 ml Maracujasaft  
1 EL Zucker  
1 TL Speisestärke

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Backkakao und Schokolade in einen Topf geben und schmelzen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Milch und Creme Fraiche in die Eier rühren. Mandeln, Mehl, Natron und Salz mischen. Schokolade-Butter-Masse gemeinsam mit der Mehlmasse hinzugeben und verrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Kuchen 30-35 Minuten backen, Garprobe machen, auskühlen lassen.

Derweil 400 g Erdbeeren waschen und halbieren. 50 g Zucker hinzugeben, gut verrühren und ziehen lassen. Sahne mit Sahnesteif und restlichen Zucker steif schlagen. Quark cremig rühren und die Sahne unterheben. Erdbeeren in die Masse geben und unter die Creme heben.

Masse auf dem Teig verteilen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und auf der Creme verteilen.

Zum Schluss 200 g Erdbeeren und Maracujasaft und Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen, pürieren, passieren und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und hinzugeben. Masse gut rühren bis sie eindickt. Vor dem Servieren über den Kuchen geben.

