

Sieben-Böden-Kuchen

von Karsten Schillings aus Münster

Zutaten für sieben Mürbeteig-Böden:

200 g Butter
3 Eier
750 g Mehl
300 g Zucker
1,5 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Falls die Masse zusammenklumpt, kurz mit den Händen nachkneten. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Teig mithilfe einer Waage in sieben gleich große Portionen aufteilen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser darauflegen. Jedes Teigstück jeweils einzeln in die Form drücken und zu einem glatten, dünnen Boden ausrollen. In der Form 8-11 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Tipp: wer mehrere Springformen hat, kann mehrere Böden gleichzeitig backen, das geht schneller. Wichtig: die Böden gut auskühlen lassen und erst bewegen, wenn sie wirklich abgekühlt sind, damit sie nicht durchbrechen.

Zutaten für die Buttercreme:

1 l Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
500 g Butter

Zubereitung:

Aus Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsangabe einen Pudding kochen. Sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen. Die Butter und den Pudding auf gleiche Zimmertemperatur bringen und löffelweise miteinander aufschlagen.

Zutaten für die Erdbeermarmelade:

500 g frische Erdbeeren
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
250 g Gelierzucker

Zubereitung:

Erdbeeren säubern und klein schneiden, Zitrone heiß waschen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen, alles mit dem Gelierzucker 1:2 vermengen und etwas ziehen lassen. 3-5 Minuten köcheln lassen, Schaum abschöpfen, abkühlen lassen.

Zutaten für die Dekoration:

7 EL feine Haferflocken
Etwas Butter

Zubereitung:

Die Haferflocken mit Butter in der Pfanne goldgelb anrösten und abkühlen lassen.

Torte schichten:

Die Böden abwechselnd mit Erdbeermarmelade und Buttercreme bestreichen, mit der Marmelade beginnen und der Creme enden. Die Torte ringsherum mit Buttercreme bestreichen und abschließend mit den gerösteten Haferflocken rund herum bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!