

# Erdbeertorte



Dieser festliche Genuss ist auch unter der Woche kein Problem: Diese Torte steht im Handumdrehen auf dem Tisch steht und kommt locker-leicht daher.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 100 g Butter/Margarine
- 250 g Apfelmark
- 60 g Vollrohrzucker
- 200 g Weizen-/Dinkelmehl 1050
- 1 Pckg. Weinstein-Backpulver
- 400 g Erdbeeren
- 200 g Schmand
- 1 EL Puderzucker
- ½ TL Zitronenschale

## Auf einen Blick

- Kuchen**
- Zeit: 20 Minuten**  
**Mit Kind: 20 Minuten**  
**Backzeit: 20 Minuten**
- Allergene: Milch, Gluten**

## So geht's

1. Butter schmelzen.
2. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Apfelmark und Vollrohrzucker in einer Rührschüssel verrühren, Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren und zum Schluss die geschmolzene Butter unterziehen.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform, 26 cm Durchmesser geben und 20 Minuten backen, anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Erdbeeren waschen, putzen und zwischen einem sauberen Küchentuch trocknen.
6. Schmand mit Puderzucker und Zitronenschale glattrühren und auf den Teig streichen.
7. Erdbeeren auf die Schmand-Masse setzen.

Foto: Sarah Wiener Stiftung