

Backmischung mit Fruchtstücken für Erdbeerkuchen, -muffins oder -blechkuchen mit sehr saftiger Krume. Lediglich Öl und Wasser muss noch zugefügt werden.

### Grundrezept

Erdbeerkuchen-Backmischung	1000 g
Wasser	350 g
Pflanzliches Öl	270 g

### Zubereitung

- Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. 1 Minute auf niedriger Schaltstufe verrühren und dabei langsam Wasser und Öl zugeben.
- Die Teigmasse vom Schüsselrand in die Mitte schaben und 2 Minuten auf Stufe 2 weiterrühren.
- Zurückschalten und noch eine Minute weiterschlagen.
- Die gewünschte Teigmenge abwiegen.
- Bei 185°C ca. 35 Minuten backen.

### Rezeptvariationen

- **Erdbeerkuchen mit Sahne** - Mit der Backmischung einen Blechkuchen herstellen und in Rechtecke schneiden. Jedes Stück mit Sahne besprühen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.
- **Erdbeer-Schoko-Marmorkuchen** - Teig für Erdbeerkuchen und Schokoladenkuchen zu gleichen Teilen in eine Backform gießen (insgesamt 400 g), mit einem Messer leicht vermischen und bei 180°C 50 Minuten backen.
- **Erdbeerwürfel** - Aus der Backmischung einen Blechkuchen backen und in Würfel schneiden. Die Würfel 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Danach jeden Würfel in zerlassene Butter tunken, die Butter erstarren lassen und die Würfel in Puderzucker wälzen.



Erdbeerkuchen mit Sahne



Erdbeer-Schoko-Marmorkuchen



Erdbeerwürfel