

# Erdbeeren auf Biskuit mit Vanillepudding

## Zutaten für die Früchte:

- 1 kg Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Chiliflocken
- alternativ: 1 Chilischote
- 3 EL Olivenöl

Die Erdbeeren säubern waschen und vorsichtig abtrocknen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Chili und Olivenöl vorsichtig vermengen. Etwa 20 Minuten marinieren.

## Zutaten für den Biskuit-Boden:

- 6 Eier
- 90 g Butter
- 175 g Zucker
- 150 g Mehl

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse weißlich und dick ist. Das Mehl auf die Masse sieben und die flüssige Butter hinzufügen. Vorsichtig mit einem kleinen Teil geschlagenem Eiweiß verrühren. Anschließend das restliche Eiweiß unter die Masse heben.

Das Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf verteilen. Alternativ Backpapier verwenden. Den Biskuit-Boden in den Ofen schieben und circa 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

## Zutaten für den Vanille-Pudding:

- 5 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 50 g Speisestärke
- 500 g Sahne
- 1 Vanille-Schote

Vanille-Schote auskratzen. Ausgekratzte Schote mit der Sahne 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Eigelbe und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Nach und nach Speisestärke und etwas Vanillemark zur Masse geben. Anschließend unter ständigen Rühren die warme Sahne zur Zucker-Ei-Masse geben und bei kleiner Hitze dickflüssig werden lassen. Den Pudding abkühlen lassen.

## Weitere Zutaten:

- 250 ml süße Sahne
- 50 g Baiser-Gebäck
- 4 EL Mandelblätter

Für das Topping die Sahne steif schlagen und die Mandelblätter rösten. Baiser-Gebäck zerbröseln.

## Anrichten:

Wie folgt anrichten: Den Pudding auf den Biskuit-Boden verteilen und darauf die Erdbeeren legen. Nun kleine Tupfer Sahne auf die Erdbeeren geben und alles mit gerösteten Mandelblättern und zerbröseltem Baiser bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!  
Sendetermin: 01.07.2022  
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)