



Erdbeer-Biskuit-Kuchen

mit Kokoscreme



Zutaten für 1 Springform:

Biskuit Die Dose mit der Kokos Schlagcreme mindestens 8 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

240 g Weizenmehl (Type 405)

130 g Zucker

1 Prise Vanillepulver

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 ml pflanzliches Öl

250 ml Sprudelwasser

Für den Teig alle Zutaten zügig miteinander vermischen. In eine gefettete Springform geben und bei 200 °C im heißen Ofen Ober-/Unterhitze 20 Min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mit dem Zucker aufschlagen, sie wird genauso steif wie herkömmliche Schlagsahne.

außerdem Sobald der Kuchen abgekühlt ist, den Boden mit der Schlagcreme bestreichen und mit gewaschenen und teilweise halbierten oder geviertelten Erdbeeren belegen.

1 Dose Kokos-Schlagcreme

1 EL Zucker

250 g frische Erdbeeren