



Selber backen schmeckt nicht nur viel besser, sondern auch der Duft, die Stimmung und die Vorfreude verbreiten Glücksgefühle, Harmonie und Hyggelikeit im Haus.

Dänischer Erdbeer Lagekuchen

Endlich Sommer, endlich Erbeerzeit. Die Vorfreude auf den ersten Erdbeer Lagekage ist bei uns immer riesig groß. Und es gibt doch einfach wirklich keine köstlicheren Erdbeeren als die, die man direkt vom Feld oder aus dem eigenen Garten gepflückt hat. Das Rezept ist so simpel, aber so lecker und ist auf jeder Sommer Kaffeetafel der Liebling. Ihr könnt den Lagekage ganz nach euren Wünschen variieren. Oft lege ich noch Himbeeren, Blaubeeren, Schokostreusel oder frisch gepflückte Holunderblüten mit drauf. Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Rezept Jordbær Lagekage (Erdbeer Lagekuchen)

(Springform Ø 22 cm)

Für den Biskuit Teig:

Butter zum einfetten der Springform

4 Eier

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

120 g Mehl

1 Prise Salz

Für das Topping:

Erdbeermarmelade

500 ml Schlagsahne

1 TL Vanillezucker

Ca. 500 g Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren ...

Schokotaler, Gänseblümchen, Holunderblüten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vor und fette die Backform großzügig mit Butter ein.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker vermengen und mindestens 5-7 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
3. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den fertigen Teig mit einem Spatel in die Springform füllen, glatt streichen und 20-25 min backen. Den Kuchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Ihr ihn aus der Form nehmt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, und dann mit einem großen Messer in zwei Lagen schneiden. Eine Lage könnt ihr in den Tiefkühler legen, so habt ihr für's nächste Wochenende nach ca. 1 Std. auftauen ganz fix einen frisch gebackenen Lagekage Boden.
5. Die Sahne mit dem Vanillezucker vermischen und steif schlagen.
6. Den Boden großzügig mit Erdbeermarmelade bestreichen und darauf mit einem Spatel die Sahne verteilen. Je nachdem wie groß eure Erdbeeren sind verteilt ihr sie nun direkt auf der Sahne oder ihr schneidet sie noch in kleinere, mundgerechte Stücke. Bis zum Verzehr den Lagekage kalt stellen.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.