



Erdbeerschnitte

Zutaten:

für den Boden:

- 370 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 160 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Apfelessig
- 370 ml Hafermilch

für den Belag:

- 900 g Erdbeeren
- 60 g Hafer- oder Reismehl
- 15 g Agar-Agar
- 80 g brauner Zucker
- 400 ml vegane Schlagcreme (z.B. von Rama)
- 2 Pkg. Sahnesteif

Zubereitung:

1. trockene Zutaten vermischen
2. flüssige Zutaten separat vermischen und mit einem Schneebesen unter die trockenen rühren (nicht zu lange rühren)
3. den Teig in eine eingefettete Form (25 x 35 cm) mit hohem Rand geben
4. ca. 40 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitzen backen (Stäbchenprobe) - anschließend auskühlen lassen
5. Erdbeeren, Agar-Agar und Zucker gemeinsam fein pürieren - anschließend in einem Topf erhitzen, ca. 2 Minuten kochen lassen - dann vollständig auskühlen lassen
6. Die erkaltete Masse mit einem Handmixer glatt rühren - die steif geschlagene Schlagcreme in die Erdbeermasse unterheben und auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen
7. den Kuchen nochmals kühl stellen, damit die Creme gut andicken kann