



## Erdbeer-Biskuit-Schnitten mit Basilikum-Sahne

Eine viereckige Backform (20x20 cm) mit Backpapier auskleiden.

Das Backpapier dünn mit Butter einfetten, dabei den Rand aber nicht fetten.

100 g Weizenmehl mit  
100 g Speisestärke und  
3 TL Backpulver (gestrichener Teelöffel) mischen.  
3 ganze Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit  
4 EL heißem Wasser per Handrührgerät etwa 1 min schaumig schlagen.  
150 g Zucker und  
1 Pck. Vanillinzucker einstreuen und die Eimasse 4 min auf höchster Stufe weiterschlagen.

Die Hälfte der Mehlmischung darüber sieben und auf niedrigster Stufeiterrühren, dann den Rest der Mehlmischung darüber sieben und unterrühren. Den Teig in die Backform füllen, glattstreichen, sofort bei 180 Grad in den Backofen stellen und 15–20 min backen.

(Man kann durch leichtes Auflegen der Hand auf den Teig prüfen, ob der Biskuit fertig gebacken ist. Der Teig soll sich watteähnlich anfühlen und nicht mehr feucht sein. Alternativ Stäbchenprobe.)

Nach dem Backen den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Kuchen mittig durchschneiden und auf die untere Hälfte, mit einem Spatel  
Erdbeeraufstrich aus dem Glas, verteilen. Die obere Hälfte draufsetzen und diese mit einer Mischung aus  
200 g Mascarpone und (auch Frischkäse, mit etwas flüssiger Sahne verrührt, möglich)  
50 g Puderzucker sowie  
150 g Erdbeeren in kleine Stücke geschnitten, bestreichen. Den Kuchen dann in Stücke schneiden und diese Stücke einzeln mit halbierten  
Erdbeeren belegen.

1 EL Basilikum fein in Streifen schneiden.  
100 ml Schlagsahne aufschlagen (ev. mit Sahnesteif) und mit den Basilikumstreifen mischen. Die Schnitten damit verzieren.

Wenn man den Kuchen einen Tag vor dem Verzehr zubereitet, empfiehlt es sich, die Erdbeeren mit rotem Tortenguss zu überziehen.

