



Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Erdbeer-Sandkuchen-Parfait mit Griechischem Joghurt



Zutaten (für 1 Kastenform 11 x 29 cm)

300 g Mehl
1 TL Natron
½ TL Salz
200 g weiche Butter
200 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanilleextrakt
4 Eier, Zimmertemperatur
200g sauer Sahne oder griechischer Joghurt
fein geriebene Schale einer unbehandelte

Füllung, für 6 Gläser

Die Erdbeersoße:

1 EL Honig
300g Erdbeeren, gewaschen und halbiert
2 TL Zitronensaft

Zuschnitt des Sandkuchens fein zerkrümeln, für die Garnitur

300g Erdbeeren, gewaschen, getrocknet und klein geschnitten
2 TL Balsamico Essig

150g Sahne, kalt
2 EL Puderzucker, gesiebt
150g griechischer Joghurt

Zubereitung

- Backofen auf 170 °C. Umluft vorheizen. Backform einbuttern, nach Belieben zusätzlich mit Backpapier auslegen. Mehl mit Salz und Natron in eine Rührschüssel sieben.
- Mit Küchenmaschine oder Handmixer Butter und Zucker cremig aufschlagen, etwa 4 Minuteniterrühren und dabei die Eier nacheinander hinzufügen. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Danach sauer Sahne oder griechischer Joghurt untermischen, zuletzt die übrige Mehlmischung unterrühren. An diesem Punkt dürfen Sie nicht mehr so viel mixen!
- Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in die hintere Ecke des Backofens neben den Kuchen auf das Ofengitter stellen - das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste nicht zu hart wird. Den Kuchen im Ofen etwa 50 bis 55 Minuten backen.
- Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- Dessert machen: In einem Topf Honig erhitzen - nicht kochen. Erdbeeren und Zitronensaft dazugeben und beim Rühren kurz erwärmen. Abkühlen lassen.
- Weitere 300g geschnittene Erdbeeren mit 2 TL Balsamico ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Abgekühlter Sandkuchen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und passend zum Glas in Kreisen ausschneiden. 2 Kreise pro Glas. Wenn gewünscht, Zerkleinern Sie den Sandkuchen-Zuschnitt und backen Sie es bei 120°C. für 25 Minuten auf. Dies ist einfach köstlich obendrauf als Garnitur!
- Schlagsahne mit 2 EL Puderzucker steif aufschlagen. Griechischer Joghurt sanft unterheben.
- Beginnend mit dem Sandkuchen, Platzieren Sie einen Kreis im Glas, gefolgt vom 1 EL Erdbeersoße, 1 EL frische Erdbeeren, 2 EL Sahne/Joghurt. Wiederholen das Ganze. Kaltstellen oder gleich Genießen, getoppt mit etwas Sandkuchen-Krümel.

Was man mit übrig gebliebenem Sandkuchen machen kann:

- Zerkleinert als Garnitur auf Eis oder Obst-Parfait
- Als Crouton für Obstsalat: 200° für 7-8 Minuten aufbacken
- Gewürfelt für ein Obst-Spieß
- Als Biscotti: in fingergroße Stückchen geschnitten, ein 2. Mal aufbacken
- 1cm dick, 120° ca. 20 Minuten
- Als Grundlage für Cakepops