

## Erdbeer Poke Cake - Thermomix-Rezept



© Erdbeer Poke Cake- Rezepte mit Herz



90 Min + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Dieser Kuchen ist in den USA ein Hit. „Poke“ (engl.) bedeutet übrigens Einstechen und verursacht ein äußerst attraktives Muster im Kuchen. Unbedingt ausprobieren!

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |   |
|--------------------------|------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>     | weiche Butter + etwas mehr zum Einfetten    |
| <input type="checkbox"/> | <b>180 g</b>     | Zucker                                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>         | Päckchen Vanillezucker                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>3</b>         | Eier  |
| <input type="checkbox"/> | <b>350 g</b>     | griechischer Joghurt (10%)                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>270 g</b>     | Mehl  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>      | Backpulver                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b> | Salz  |
| <input type="checkbox"/> | <b>230 g</b>     | Erdbeeren                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>     | gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen) |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>     | Sahne                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>     | Doppelrahmfrischkäse                        |
| <input type="checkbox"/> |                  | Nach Belieben Erdbeeren zum Dekorieren      |

## Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Rand dünn mit Butter einfetten. Von einem Bogen Backpapier ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und an den Rand drücken. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Butter, **150 g** Zucker, Vanillezucker, Eier und **250 g** Joghurt in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 verrühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben, 10 Sek./Stufe 5 unterrühren. Teig in die Springform füllen und ca. 45 Min. im heißen Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen in der Springform vollständig auskühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 200 g Erdbeeren in den Mixtopf einwiegen, Kondensmilch zugeben und 15 Sek./Stufe 10 mixen. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels Löcher in den Kuchen stechen, dabei beim Herausziehen den Holzlöffel etwas drehen (Abstand zwischen den Löchern 2-3 cm). Erdbeer-Kondensmilch auf den Kuchen gießen und mit einem Spatel verteilen, sodass die Flüssigkeit in die Löcher einzieht. Kuchen abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Mixtopf eiskalt ausspülen und abtrocknen. Eiskalte Sahne 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt schlagen. Frischkäse, **100 g Joghurt** und **30 g Zucker** zugeben und 10 Sek./Stufe 6 vermischen. Creme auf dem Kuchen verteilen und 2 Std. kalt stellen.
5. Zum Servieren Kuchen auf eine Platte heben, Backpapier vom Rand abziehen. Bei Bedarf den Rand mit einem Messer glatt streichen. Kuchen nach Belieben mit frischen Erdbeeren dekorieren und sofort servieren.

## Nährwertangaben

Nährwerte pro Stück: ca. 470 kcal, 9 g E, 27 g F, 47 g KH