

Für Leib...

# Frischer Erdbeeroobstboden

für 12 Stücke:

**Zutaten:**

3 Eier  
1 Vanillezucker  
1 Tasse Zucker  
½ Tasse Mineral-Wasser  
1 Tasse Sonnenblumenöl  
2 Tassen Mehl  
½ Päckchen Backpulver

**außerdem:**

2 Schalen Erdbeeren  
1 Päckchen roten Tortenguss  
1 Esslöffel Zucker  
eventuell etwas roten Traubensaft  
etwas Butter zum Einfetten  
gehobelte Mandeln



**Zubereitung:**

Den Backofen vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten.

Zucker, Eier, Vanillezucker mit einem Mixer in einer großen Schüssel schaumig rühren.

Mineralwasser, Öl, Mehl, und Backpulver dazugeben und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die gefettete Form füllen und im Backofen bei 280 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, den Ansatz entfernen und halbieren. Zuckern mit 1 Esslöffel Zucker und kurz stehen lassen.

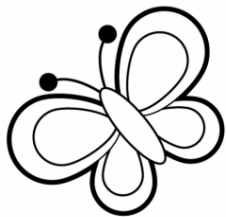
Die Früchte auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem Topf mit roten Traubensaft zu ¼ Liter auffüllen und mit einem Päckchen Tortengusspulver aufkochen.

Die Erdbeeren auf den kalten Kuchen geben und mit heißem Tortenguss begießen. Erkalten lassen.

Mit gehobelten gerösteten Mandeln garnieren. Dazu gehobelte Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Öl vorsichtig bräunen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!



Lieber kleiner Schmetterling,  
flieg doch hoch zum Himmel hin.  
Sag dem lieben Gott dort oben,  
dass wir ihn fürs Essen loben.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,  
guten Appetit, ihr Lieben!