

Opa Wellis Erdbeerkuchen

Zutaten:

Für den Boden:

250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Ei(er)
125 ml	Öl
150 ml	Orangenlimonade
250 g	Mehl
3 TL, gehäuft	Backpulver



Stamm Schwenningen

Daniel Wellhäuser
Ulknudel/Quizmaster
Eichstetter Straße 3
79106 Freiburg

Fon 01514-0509032

social@vcp-schwenningen.de
www.vcp-schwenningen.de

Für den Belag:

600 ml	Sahne
400 ml	Schmand
2 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Crempulver (Paradiescreme Vanille)
1 ½ kg	Erdbeeren
1 Pck.	Tortenguss
	Wasser

Mittwoch, 12. Mai 2021

Für den Boden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Öl, Orangenlimonade, Mehl und Backpulver hinzufügen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Für den Belag die Sahne mit dem Puddingpulver und Vanillezucker 3 Minuten schlagen (die Masse wird relativ fest). Den Schmand unterheben und die Vanillecreme auf den erkalteten Boden streichen.

Die gewaschenen und entstieltten Erdbeeren (große sollten halbiert werden) auf der Vanillecreme verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Wasser anrühren, kochen und anschließend über den Erdbeeren verteilen. Fest werden lassen und dann ist der Kuchen servierfertig.

ASCII	Char	ASCII	Char	ASCII	Char	ASCII	Char	ASCII	Char	ASCII	Char
0	(Null)	46	,	92	\	138	è	184	©	230	µ
1	☺	47	/	93]	139	í	185	←	231	þ
2	☼	48	0	94	^	140	î	186	↑	232	ð
3	♥	49	1	95	_	141	ï	187	↗	233	ó
4	♦	50	2	96	`	142	À	188	↘	234	Ô
5	♣	51	3	97	a	143	Á	189	↖	235	Ù
6	♠	52	4	98	b	144	Â	190	↔	236	Ý
7		53	5	99	c	145	Ã	191	↕	237	Ÿ
8	☐	54	6	100	d	146	Ä	192	↔	238	ˆ
9	◊	55	7	101	e	147	Å	193	↔	239	˜
10	♠	56	8	102	f	148	Ö	194	↔	240	˘
11	♠	57	9	103	g	149	ö	195	↔	241	˙
12	♠	58	:	104	h	150	Û	196	↔	242	˚
13	♠	59	;	105	i	151	ü	197	↔	243	¸
14	♠	60	<	106	j	152	ÿ	198	↔	244	˘
15	♠	61	=	107	k	153	Û	199	↔	245	˙
16	▶	62	>	108	l	154	Ü	200	↔	246	˚
17	◀	63	?	109	m	155	ø	201	↔	247	˘
18	↕	64	@	110	n	156	£	202	↔	248	˚
19	¶	65	A	111	o	157		203	↔	249	˘
20	¶	66	B	112	p	158	x	204	↔	250	
21		67	C	113	q	159	f	205	↔	251	˘
22	—	68	D	114	r	160	á	206	↔	252	˘

23	↑	69	E	115	s	161	í	207	ß	253	˘
24	↑	70	F	116	t	162	ô	208	ð	254	˘
25	↓	71	G	117	u	163	ú	209	Ð	255	(leer)
26	→	72	H	118	v	164	ÿ	210	É		
27	←	73	I	119	w	165	ÿ	211	Ê		
28	↔	74	J	120	x	166	ÿ	212	Ë		
29	↔	75	K	121	y	167	ÿ	213	Ì		
30	▲	76	L	122	z	168	ÿ	214	Í		
31	▼	77	M	123	{	169	ÿ	215	Î		
32	(Leerstelle)	78	N	124		170	ÿ	216	Ï		
33	!	79	O	125	}	171	ÿ	217	Ï		
34	~	80	P	126	~	172	ÿ	218	ÿ		
35	#	81	Q	127	Û	173	ÿ	219	ÿ		
36	\$	82	R	128	Ç	174	ÿ	220	ÿ		
37	%	83	S	129	ü	175	ÿ	221	ÿ		
38	&	84	T	130	ë	176	ÿ	222	ÿ		
39		85	U	131	á	177	ÿ	223	ÿ		
40	{	86	V	132	ä	178	ÿ	224	ÿ		
41	}	87	W	133	å	179	ÿ	225	ÿ		
42	*	88	X	134	â	180	ÿ	226	ÿ		
43	+	89	Y	135	ç	181	ÿ	227	ÿ		
44	,	90	Z	136	è	182	ÿ	228	ÿ		
45	.	91	[137	é	183	ÿ	229	ÿ		