

RECIPE

# Erdbeer-Poke Cake mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Beutel Backpulver
- 240 ml Milch
- 100 g Butter
- ¼ EL Salz
- 1 EL Vanilleextrakt
- 300 g Erdbeeren
- 100 g gesüßte Kondensmilch aus der Dose
- 120 g Mürbeteigkekse
- 250 g griechischer Joghurt



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG

**1**

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Eier in die Schüssel eines Standmixers mit Schneebesenaufsatz geben. Die Eier bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 30 Sek. schaumig schlagen. Dann langsam den Zucker hinzufügen und ca. 4 Minuten weiter schlagen. Die Geschwindigkeit reduzieren und die geschmolzene Butter, Salz und Vanille hinzufügen. Danach das Mehl und Backpulver hinzufügen bis alles gut vermischt ist. Nun die Milch hinzufügen und weiterschlagen bis sie eingearbeitet ist.

**2**

Eine Backform einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Kuchenteig in die vorbereitete Backform geben und die Oberseite mit einem Gummispatel glatt streichen. Den Teig nun bei 160°C für ca. 30 Minuten backen. Den Teig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit einem Messer oder einem Kochlöffelstiel den ganzen Kuchen einstechen und so die "Löcher" kreieren.



**3**

Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren. Nun die gezuckerte Kondensmilch und das Erdbeerpüree über den Teig gießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen damit alles gut einziehen kann.



**4**

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen, den griechischen Joghurt mit einem Gummispatel über dem ganzen Kuchen verteilen, die restlichen Erdbeeren vierteln und auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit nutella® und den grob zerbrochenen Mürbeteigkeksen garnieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept