Oma Ilses ERDBEERkuchen

Ein selbst gebackener, frischer Biskuitboden (Springformgröße) oder ein fertig gekaufter Boden.
Ca. ein halbes Kilo frische Sommer-Erdbeeren.

Für die Butter-Mandel-Creme:
30g gemahlene Mandeln
30-50g gehackte Mandeln
30g Puderzucker
100g weiche Butter

Alle vier Zutaten für die Creme zusammengeben, dann glatt und schaumig rühren.
Die Butter-Mandel-Creme gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.
Die frischen Erdbeeren ganz oder halbiert/klein geschnitten darauf verteilen.
Im Kühlschrank gut durchkühlen.
Kurz vor Verzehr die Erdbeeren mit Puderzucker bestäuben.
Ein Schlag Sahne und/oder eine Kugel Vanilleeis sind super dazu.

Dieses Rezept hat Christiane (Dresden) für die Aktion #strawberrycakeflaxflowers
für 1qm Lein 2026 zusammengestellt.