



## Versunkener Erdbeerkuchen mit Nüssen

### ZUTATEN

400 g Erdbeeren  
6 Eier {Größe M}  
50 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Lorenz Studentenfutter  
Cashew-Cranberry  
100 g Semmelbrösel  
Butter und Semmelbrösel für die Form  
1 TL Backpulver

### Für die Kuchengarnitur:

Frische Erdbeeren  
Lorenz Studentenfutter  
Cashew-Cranberry  
Etwas Staubzucker

### ZUBEREITUNG

Für den Kuchen die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Cashews und Cranberrys voneinander trennen. Die Cashews mahlen und gemeinsam mit den Cranberrys, den Semmelbröseln und dem Backpulver dem Eischnee unterheben. Eine Springform einfetten und mit Semmelbrösel auskleiden. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und mit den Erdbeerscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für rund 40 Minuten goldbraun backen. Den versunkenen Erdbeerkuchen mit frischen Erdbeeren, dem Studentenfutter-Mix und Staubzucker garniert servieren.

