

Backen

Rezept von Lucia Kranz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.05.2026

Löcherkuchen mit Zitronencreme und Erdbeersahne

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Boden

4	Eier (Größe M)
125 g	Zucker
100 ml	Pflanzenöl zum Backen
125 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver

Für die Erdbeer-Sahne

400 g	frische Erdbeeren
150 ml	Kirschsafte
4 EL	Zucker
1 Pck.	Vanille-Puddingpulver
2 Pck.	Sahnesteif
250 g	Schlagsahne

Für die Zitronencreme

2 Blatt	Gelatine, weiß
500 g	Lemoncurd (englischer Zitronen-Brottaufstrich)

Für die Dekoration

1 EL	Pistazienkerne, gehackt
------	-------------------------

Außerdem

- 1 Springform (Ø 20 cm)
- eventuell 1 Tortenring (Ø 20 cm)
- weiche Butter zum Ausfetten
- (Holz-)Rührlöffel
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm)
- Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 4 mm)

Zubereitung:

1. Eine Springform (Ø 20 cm) fetten. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Boden** die Eier und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Das Öl kurz unterrühren.
3. Das Mehl und das Backpulver mischen, auf die Eierschaum-Öl-Mischung sieben und kurz unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und auf dem Rost in der Ofenmitte im heißen Ofen etwa 25 Minuten backen.
Tipp: Um zu testen, ob der Kuchen durchgebacken ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Haftet kein Teig am Spieß, ist der Kuchen durchgebacken. Haftet hingegen etwas Teig am Spieß, ist der Kuchen noch nicht fertig und Sie sollten den Kuchen weitere 5 Minuten backen und die Garprobe mit dem Holzspieß wiederholen.
5. Den gebackenen Boden in der Form auf einem Gitter etwa 20 Minuten ankühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Inzwischen **für die Erdbeersahne** die Erdbeeren abbrausen, vorsichtig trocknen und das Grün entfernen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, in einen Rührbecher geben und fein pürieren.
7. Das Erdbeerpüree, 100 ml Kirschsafte und 2 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam aufkochen.
8. Inzwischen das Puddingpulver mit dem restlichen Kirschsafte (50 ml) in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
9. Sobald die Erdbeerpüree-Kirschsafte-Mischung kocht, den Topf von der Kochstelle nehmen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben.

10. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die Mischung aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen etwa 1 Minute kochen lassen, bis die Mischung andickt.
 11. Zum Abkühlen den Pudding in eine große Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
 12. Den ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte setzen und den gesäuberten Springformrand (oder einen Tortenring (Ø 20 cm) um den Boden stellen. Den Boden mit einem Rührlöffelstiel mehrmals 2/3 tief einstechen.
 13. **Für die Zitronencreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Lemoncurd in eine Rührschüssel geben.
 14. Die tropfnasse Gelatine in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze vorsichtig unter Rühren auflösen und 1-2 EL vom Lemoncurd unterrühren. Diese Mischung zum restlichen Lemoncurd geben und sofort mit einem Silikonschaber unterrühren.
 15. Die Zitronencreme erst in den Löchern im Boden verteilen, dann die übrige Creme glatt auf dem Kuchen verstreichen und etwa 1 Stunde kaltstellen.
 16. Inzwischen **für die Erdbeer-Sahne** das Sahnesteif und dem restlichen Zucker (2 EL) mischen. Die Sahne in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, dabei die Sahnesteif-Zucker-Mischung einrieseln lassen.
 17. Den gut abgekühlten Erdbeerpudding mit einem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührers glattrühren.
 18. Etwa 300 g vom Erdbeerpudding abnehmen und unter die Sahne rühren. Die Puddingsahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und auf den Kuchen spritzen.
 19. Den restlichen Erdbeerpudding in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 4 mm) geben und den Kuchen damit verzieren.
- Tipp:** Eventuell übrigen Erdbeerpudding anderweitig verwenden, z. B. unter Naturjoghurt mischen oder mit Vanilleeis genießen.
20. Den Löcherkuchen mit gehackten Pistazien bestreuen und etwa 2 Stunden kaltstellen.
 21. Den Springformrand (oder den Tortenring) vorsichtig vom Kuchen lösen, den Löcherkuchen in 12 Stücke schneiden und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-loecherkuchen-poke-cake-mit-zitronencreme-und-erdbeersahne-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.