

Süßes / Backen /

## Oreo-Erdbeer-Schokokuchen

Ich liebe Geburtstage! Ich freue mich immer, wenn jemand aus meiner Familie oder aus meinem Freundeskreis Geburtstag feiert. Dann backe ich, kaufe Blumen, packe Geschenke ein. Ich finde es toll, den Menschen, die mir viel bedeuten eine Freude machen zu können und ihnen das Gefühl zu geben ein ganz besonderer Mensch zu sein. Und weil meine Mama natürlich ein ganz, ganz besonderer Mensch für mich ist, habe ich ihr neulich diese Schokoladensünde zu ihrem Geburtstag gebacken. Ich wollte keinen 0-8-15 Kuchen für sie zusammenrühren. Sie war und ist immer für mich da, unterstützt mich und fängt mich auf. Mit niemanden auf der Welt kann mich so ausgiebig und häufig streiten, aber auch sofort wieder Frieden schließen, wie mit ihr. Und deshalb hatte sie sich einen ganz besonderen Kuchen verdient – einen Oreo-Erdbeer-Schokokuchen. Der Name ist Programm! Über [Instagram](#) habe ich die Geburtstagsversion für meine Mama mit euch geteilt. Und weil mich danach so viele Anfragen ereilt haben, wie man denn diesen Traum aus Butter, Zucker, Sahne, Schokolade und für das gute Gewissen noch Erdbeeren zubereitet, gibt es hier nun das Rezept. Teilt diesen Kuchen mit ganz besonderen Menschen – ihr werdet sie damit alle glücklich machen!

### Zutaten für den Boden

---

- 100 gr - Zartbitterschokolade
- 100 gr - Vollmilkschokolade
- 125 gr - Butter
- 50 gr - Zucker
- 3 - Eier
- 1 TL - Backpulver
- 100 gr - Mehl

### Zutaten für das Topping

---

- 400 ml - Schlagsahne
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 400 gr - Erdbeeren
- 16 - Oreo-Kekse

### Zubereitung:

---

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen und eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten.
2. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einem Kochtopf schmelzen.
3. Den Zucker und die Eier unterrühren. Nun das Backpulver und Mehl mit dazugeben und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und für 12-15

Minuten backen. (Stäbchenprobe!)

4. Den Kuchen abkühlen lassen.
5. Nun die Schlagsahne mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät steif schlagen. Den Vanillezucker währenddessen langsam dazugeben.
6. Mit der Hand 8 Oreokekse fein zerbröseln und unter die steife Sahne heben.
7. Die Sahne auf dem Kuchen verteilen.
8. Die Erdbeeren halbieren und auf dem Kuchen verteilen.
9. Die restlichen Kekse grob zerkleinern (vierteln und/oder halbieren) und ebenfalls auf dem Kuchen verteilen.
10. Kühl lagern!

Viel Spaß & Guten Appetit,  
Eure Julia