



## Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

150 g Mehl

100 g **Premium Teebutter (kalt)**

60 g geriebene Mandeln (ohne Schale)

1 Ei

50 g Zucker

Prise Salz

Für die Füllung

60 g **Premium Teebutter (weich)**

50 g Staubzucker

150 g **Premium Sauerrahm**

20 g Maisstärke

1 Ei

250 g **Premium Topfen (mager)**

geriebene Schale 1/2 Zitrone

## Erdbeerkuchen Rezept

Dieser Kuchen mit frischen Erdbeeren ist perfekt für die Frühlings- und Sommerzeit geeignet und lässt sich auch hervorragend mit Rhabarber zubereiten.

### Anleitung

1. Die Zutaten für den Mürbteig rasch verkneten und ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren/den Rhabarber putzen (und den Rhabarber schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden).
3. Mit Zucker in einer Schüssel vermischen und ziehen lassen.
4. Für die Creme Butter und Staubzucker cremig schlagen.
5. Dann Sauerrahm mit Maisstärke zugeben, glatt rühren.
6. Zum Schluss Ei, Topfen und Zitronenschale hinzufügen und mixen.
7. Den Mürbteig ausrollen und in eine Tarte-Form legen.
8. Die Sauerrahm-Topfencreme auf den Teig gießen und mit den Erdbeer/Rhabarberstücken (auch mit Muster) belegen.
9. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten

The top of the page features a red rectangular logo with the text "SalzburgMilch" in white. Below the logo are two stylized cow heads. The cow on the left is pink with red ears and a purple flower on its head, surrounded by green leaves and various colorful flowers (red, blue, yellow, pink). The cow on the right is pink with red ears and a purple flower on its head, also surrounded by various colorful flowers. The background is white with scattered floral motifs.

*SalzburgMilch*

Für den Belag

350 g Erdbeeren (oder  
Rhabarber)

---

50 g Feinkristallzucker