

Erdbeer-Rharbarber-Jogurt Kuchen

Herrlich fruchtig

Benötigte Zutaten

100 g	Erdbeeren
300 g	Rhabarber (ca. 3 Stangen)
175 g	Premium Teebutter (weich)
1 Pkg.	Vanillezucker
175 g	Zucker
1 EL	Zucker zusätzlich
3	Eier (Größe M)
275 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
125 g	Premium Naturjogurt 3,6%
	Puderzucker
	Fett
	Mehl

Anleitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

2. Rhabarber waschen, putzen und schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

3. Butter, Vanillin-Zucker und 175 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.

4. Eier einzeln unterrühren.

5. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.

6. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen.

7. Erdbeeren, Rhabarber und 1 EL Zucker vermengen.

8. Hälfte der Früchte auf den Teig geben und ca. 1 cm in den Teig drücken.

9. Übrige Früchte auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 45 bis 55 Minuten backen (E-Herd: 175 °C, Umluft: 150 °C, Gas: Stufe 2).

10. Nach der Stäbchenprobe den Erdbeer-Rhabarber-Kuchen aus dem Backofen nehmen, vom Springformrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten