



Saftiger Erdbeer Rhabarber Kuchen

ZUTATEN

- 3 M-Eier
- 200 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber (ca. 3 Stangen)
- 275 g Mehl
- 175 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 8 g Backpulver
- 100 g Mandelstifte
- 1 Mark einer Vanilleschote oder Vanillepaste



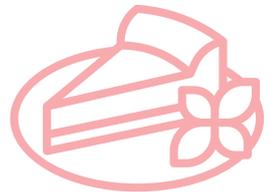
ZUBEREITUNG



Den Backofen auf 175 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Im Anschluss halbieren oder vierteln. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Beide Früchte gemeinsam in eine Schüssel geben und vermengen, mit 1 EL Zucker süßen.

Mit dem Handmixer die weiche Butter, das Mark einer Vanilleschote und 175 g Zucker ca. 3 Minuten, bis die Masse hell-cremig ist, verrühren. Im Anschluss die 3 Eier nacheinander dazu geben. Jedes Ei für ca. 30 Sekunden unterrühren, damit der Teig schön locker wird. Nun in einer kleinen Schüssel 275 g Mehl mit 8 g Backpulver mischen und das Mehl-Backpulver-Gemisch gemeinsam mit 150 g Joghurt unter die Butter-Ei-Masse geben. Jetzt den Rührteig in eine gefettete und bemehlte Springform füllen und glatt streichen. Im Anschluss die Hälfte der Früchte über den Kuchen verteilen und diese ca. 1 cm tief in den Teig hinein drücken. Die übrigen Früchte gleichmäßig oben auf dem Kuchen verteilen und 100 g Mandelstifte darüber streuen. Den Kuchen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE