# Rhabarber-Erdbeer-Joghurtkuchen

Der Rhabarber-Erdbeer-Joghurtkuchen ist ein saftiges Kuchen-Rezept mit frischen Früchten und Joghurt. Eine lockere und köstliche Mehlspeise für den Frühling und Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Rhabarber |
| 100 g | Erdbeeren |
| 2 EL | Zucker |
| 140 g | Butter |
| 180 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 300 g | Weizenmehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 150 g | Griechischer Joghurt |
| | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Erdbeer-Joghurtkuchen** den Rhabarber putzen und in feine Stücke schneiden. Die **Erdbeeren** waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Beides in einer Schüssel mit etwas Zucker vermengen und kurz ziehen lassen.

2. Zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem griechischen Joghurt unter die Masse rühren. Eine 26 cm Springform einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Die vorbereiteten Früchte gleichmäßig darauf verteilen und leicht eindrücken.

3. Den **Kuchen** im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig lösen und den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Der Rhabarber-Erdbeer-Joghurtkuchen schmeckt besonders gut mit einem Klecks Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis.