

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Die leichte Säure des Rhabarbers und die Süße der Erdbeere, machen diesen Kuchen so besonders. Ein Rezept, in Kombination mit einer Vanillecreme, das unwiderstehlich lecker ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

| 100 g | <u>Butter</u> |
|-----------|----------------------|
| 80 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 Stk. | <u>Eier</u> |
| 75 g | Sauerrahm |
| 180 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver (gehäuft) |

Für die Creme

| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
|-----------|----------------------|
| 40 g | Zucker |
| 375 ml | Milch |
| 125 g | Sauerrahm |

Für den Belag

| 500 g | <u>Rhabarber</u> |
|-------|------------------|
| 250 g | <u>Erdbeeren</u> |

Für die Streusel



| 200 g | Mehl |
|---------------|---------------|
| 100 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 150 g | Butter (kalt) |
| Nach Belieben | Zimt |

Zubereitung

- 1. Für den **Rhabarber-Erdbeer-Kuchen**, den Rhabarber und die Erdbeeren, waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Diese hinterher in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend eine 28er Springform einfetten und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- 2. Dann die Butter den Zucker und den Vanillezucker mit einander verrühren, die Eier unterschlagen und den Sauerrahm hinzufügen.
- 3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.
- 4. Nun den Teig in die Springform geben und ca. 15 Minuten vorbacken.
- 5. Derweil aus dem Puddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und unter Rühren etwas abkühlen lassen. Dann den Sauerrahm unter den Pudding heben.
- 6. Anschließend, am besten mit den Händen, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt zu Streuseln verkneten.
- 7. Jetzt die Puddingcreme auf dem Boden verteilen und mit dem Rhabarber/den Erdbeeren belegen.
- 8. Zum Schluss alles noch mit den Streuseln bedecken und im Ofen weitere ca. 35 Minuten



fertig backen. Der Kuchen sollte anschließend ganz auskühlen.

Tipp

Den Rhabarber-Erdbeer-Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker dekorieren. Zudem schmeckt der Kuchen am besten leicht gekühlt.