

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 Butter
80 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
2 Stk. Eier
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 Rhabarber
250 g Erdbeeren

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.