

Erdbeerkuchen mit Joghurt und Rhabarber



Zutaten für eine Springform (24 - 26 cm Ø):

- 150 g Erdbeeren
- 450 g Rhabarber
- 250 g weiche Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 180 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 420 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 180 g Vollmilchjoghurt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- 1.) Erdbeeren halbieren, bzw. vierteln, Rhabarber schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
- 2.) Eine Springform mit Backpapier auslegen oder mit Butter einpinseln und mit etwas Mehl ausstreuen. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 3.) Butter, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei ca. 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
- 4.) Die Hälfte vom Teig in die Springform füllen. Erdbeeren und Rhabarber je zur Hälfte auf den Teig verteilen und etwas eindrücken. Den restlichen Teig in die Form streichen und die restlichen Früchte auf den Teig verteilen, leicht eindrücken.
- 5.) Kuchen im vorgeheizten Backofen (160°C / Umluft) ca. 50 Minuten backen. Danach Stäbchenprobe machen, falls noch etwas Teig am Holzstäbchen kleben bleiben sollte, den Kuchen für weitere 10 Minuten im Backofen weiter backen.
- 6.) Kuchen auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>