

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein saftig-fruchtiger Rhabarberkuchen mit Erdbeeren und Vanillepudding vom Blech.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Obst-Belag:

600 g Rhabarber

500 g Erdbeeren

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

Pudding-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

350 ml Milch

150 g Joghurt

Wie backe ich einen Erdbeer-Rhabarber-Kuchen vom Blech?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren (große Früchte vierteln). Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Fettpfanne glatt verstreichen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

3 Pudding-Füllung zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Mit etwa 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Joghurt unter den warmen Pudding rühren und Füllung gleichmäßig auf dem All-in-Teig verteilen.

4 Rhabarber und Erdbeeren darauf verteilen. Mandeln aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen zum Auskühlen auf einen Kuchenrost stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Erdbeer-Rhabarber-Kuchen schmeckt auch lauwarm und mit geschlagener Sahne.

