

Erdbeer Rhabarber Kuchen

Zutaten (Springform Ø 26cm):

- 500g Rhabarber
- 300g Erdbeeren
- 3 EL Speisestärke
- 1 EL Zucker
- 100g Butter
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 200g Naturjoghurt, 3,9% Fett
- 200g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 2 TL Bourbon Vanillezucker



Zubereitung:

Zuerst den Rhabarber schälen und die Erdbeeren waschen. Rhabarber in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden, Erdbeeren je nach Größe vierteln oder halbieren. In einer Schüssel mit der Speisestärke und 1 EL Zucker mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Kuchenform einfetten und bemehlen; den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Joghurt unterrühren. Zitronenabrieb, Vanillezucker und Salz ebenfalls unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und nach und nach unter die Teigmasse rühren.

Die Teigmasse in die Backform füllen. Erdbeeren und Rhabarber auf der Teigmasse gleichmäßig verteilen. Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, anschließend mit Alufolie abdecken und weitere 20 Minuten bei 150°C backen.