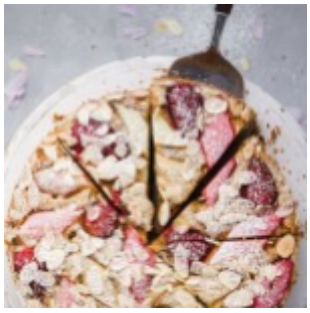
Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Ein traumhaft erfrischender, leckerer Kuchen, perfekt für einen Kaffee unter der Frühlingssonne. Dieses Backrezept von LAND-LEBEN gelingt sicher.



Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Zutaten:

- 2 Stangen (ca. 250 g) Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- 170 g weiche Butter
- 150 g Rohrohrzucker
- 3 Stück BIO-Eier
- 170 g Vollkornmehl
- 100 g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- 1 TL Backpulver

- 125 g Naturjoghurt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 2 EL Rohrohrzucker
- 3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Backform (26cm) vorbereiten, evt. einfetten und mit Mehl einstauben.
- Den Rhabarber waschen und ggf. schälen. In 2 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- Butter, Zucker und Vanille mit einer Küchenmaschine cremig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben.
- Mehl, Vollkornbrösel, Zimt und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
- Das Joghurt und die trockenen Zutaten abwechselnd in die Buttermasse geben und nur solange mixen, bis ein homogener Teig entstanden ist.
- Die Rührmasse in die Backform leeren. Den Rhabarber und die Erdbeeren darauf verteilen. Einen Teil der Früchte etwas in den Teig drücken, den anderen Teil locker auf die Oberfläche legen. Mit 2 EL Zucker und den Mandelblättchen bestreuen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).
- Den Kuchen von der Backform lösen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH