Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Erdbeeren
1	Zitrone
300 g	Zucker
220 g	Mehl
	Salz
180 ml	Buttermilch
	Butter für die Form
ca. 500 g	Rhabarber (geputzt 300 g)
2 EL	Speisestärke
140 g	Butter
2 TL	Backpulver
2	Eier (Größe L)
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 flache Auflaufform (ca. 25 x 25 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in einem Sieb vorsichtig abspülen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kelche herausschneiden. Den Rhabarber putzen, schälen und in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.

2. Die Zitrone auspressen, den Saft in einen Topf gießen und mit der Speisestärke und 110 g Zucker verrühren. Die Erdbeeren und den Rhabarber dazugeben, bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren kochen, bis der Rhabarber weich und die Sauce eingedickt ist (das dauert 15-20 Min.). In einer Schüssel abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. 30 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. 80 g Zucker und 40 g Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen, die Butter darüberträufeln. Mit den Fingerspitzen zu Streuseln verreiben.

4. Die restlichen 110 g Butter in Flöckchen mit 180 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 110 g Zucker in einer Schüssel verkrümeln. Eier, Buttermilch und Vanillezucker leicht miteinander verschlagen, in die Schüssel gießen und alles zu einem glatten Teig rühren.

5. Die Hälfte des Teigs in die Form gießen, die Hälfte des Kompotts darübergießen, mit der zweiten Teighälfte, dann mit dem restlichen Kompott bedecken. Zuletzt die Streuseln darüberstreuen.

6. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Für die Garprobe mit dem Finger kurz auf die Kuchenmitte drücken, der Teig muss wieder zurückspringen. In der Form langsam abkühlen lassen. Den Kuchen warm oder lauwarm servieren.