

Erdbeer-Rhabarberkuchen

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 4 El Zucker
- 0,5 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 0,5 Tl Backpulver
- 100 g Mehl
- 150 g Rhabarber
- 500 ml Milch
- 1 Pk Vanille Puddingpulver
- 500 g Erdbeeren (geputzt)
- 0,5 Pk Tortenguss
- Außerdem: Obstkuchen- oder Tarteform (Ø 26 cm)



Zubereitung:

1. Eier mit 120 g Zucker, Vanillezucker, Prise Salz schaumig schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben, Teig in die gefettete Backform füllen, glatt streichen und im 180 Grad heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 15 Min. backen, abgekühlt auf eine Tortenplatte stürzen und auskühlen lassen.
2. Rhabarber waschen, putzen, quer in feine Scheiben schneiden, mit 50 ml Wasser, 2 El Zucker ca. 5 Min. weich dünsten, in ein Sieb geben, ausdrücken, Saft auffangen und abkühlen lassen.
3. 100 ml Milch mit Puddingpulver und restlichem Zucker (2 El) verrühren. Übrige Milch (400 ml) aufkochen, Puddingpulver zugeben, kurz aufkochen, abkühlen lassen, wiederholt durchrühren.
4. Erdbeeren waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Biskuitboden mit Vanillecreme bestreichen und Erdbeeren rosettenartig belegen. Tortenguss mit 125 ml Rhabarbersaft, übrigem Zucker (2 El) nach Packungsanleitung zubereiten. Erdbeeren dünn mit dem Guss bestreichen. Kuchen vor dem Servieren mind. 60 Min. kühl stellen.

Arbeitszeiten:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 15 Min.