

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Zutaten (ø 26cm Springform)

Teig:

100g Mehl
2 TL Backpulver
100g Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier

Rhabarberkompott:

200g Rhabarber
40g Zucker
1 TL Vanillezucker

Pudding:

1 Päckchen Puddingpulver
500ml Milch
40g Zucker

250ml Sahne

½ Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Sahnesteif
1 Schale Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss
4 EL Gehackte Pistazien



Zubereitung

- 1) Mischt das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel. Gebt auch alle anderen Zutaten für den Teig hinzu und verrührt die Masse kurz auf der niedrigsten Stufe des Handrührers oder der Küchenmaschine. Anschließend auf der höchsten Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Gebt den Teig in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform und streicht ihn glatt. Backt den Kuchen bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten.
- 2) Nach der Backzeit lasst ihr den Kuchen abkühlen. Dann den Boden auf einen Teller legen und einen Tortenring um den Boden herum legen.
- 3) Für den Rhabarberkompott wascht ihr den Rhabarber und schneidet ihn in kleine Stücke. Dann mit Zucker und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Solange kochen, bis der Rhabarber eine Masse wird. Leicht abkühlen lassen und dann auf den Tortenboden streichen.

- 4) Nun geht es an das Puddingkochen: Mischt der Puddingpulver mit dem Zucker. Dann mit etwa 6 EL kalter Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und aufkochen. Nehmt den Topf von der Herdplatte und rührt das Puddingpulver in die Milch ein. Dann den Pudding unter Rühren noch einmal kurz aufkochen bis er eindickt. Füllt den Pudding anschließend auf den Rhabarberkompott im Tortenring und lasst ihn abkühlen.
- 5) Schlagt die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif und lasst währenddessen Sahnesteif einrieseln. Gebt die Sahne auf den abgekühlten Pudding in den Tortenring.
- 6) Wascht und viertelt die Erdbeeren. Verteilt die Erdbeeren gleichmäßig auf der Sahneschicht. Bereitet den Tortenguss nach der Packungsanleitung zu und verteilt ihn ebenfalls gleichmäßig auf den Erdbeeren. Kühlt den Kuchen gut durch. Dekortiert den Kuchen vor dem Servieren mit gehackten Pistazien.



© Fräulein Meer backt