

Rhabarberkuchen mit frischen Erdbeeren

Zutaten für den Kuchen:

- 3 Stangen Rhabarber
- 150 g Joghurt
- 3 Eier
- 170 g Zucker
- 0,5 Schote Vanille
- alternativ: 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Öl
- 0,5 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backpapier in eine Springform einklemmen. Joghurt mit Eiern, Zucker und dem Mark der Vanilleschote/dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Salz, Öl und den Schalenabrieb der Zitrone dazugeben. Wer mag, kann auch mehr Zitronenabrieb hinzufügen. Alles erneut verrühren, dann Mehl und Backpulver unterrühren.

Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Unter den Teig rühren. Die Masse in die Springform geben und glattstreichen. Den Kuchen etwa 35 Minuten backen.

Zutaten für das Topping:

- 300 g Erdbeeren
- 250 g Sahne
- 100 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 3 EL Sahnesteif

Erdbeeren putzen und in Viertel schneiden. Einige Früchte mit Blättern nur halbieren. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Creme großzügig auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. Die Erdbeeren im Kreis auf dem Kuchen verteilen, dazwischen einige Erdbeeren mit Grün setzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 11.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen