



ERDBEER RHABARBER JOGHURTKUCHEN SUPER SAFTIG UND LOCKER



Dieser Erdbeer Kuchen ist super saftig und blitzschnell zubereitet. Als Teig wird ein schneller Rührteig mit Naturjoghurt hergestellt. Dieser macht den Kuchen später auch über mehrere Tage hinweg super locker und luftig. Als Füllung dienen hier süße, frische Erdbeeren der Saison und leicht säuerlicher Rhabarber. Mit etwas Vanilleextrakt verfeinert gleicht sich das süße und säuerliche perfekt aus, sodass der Kuchen auch nach dem Backen nicht zu schwer schmeckt. Nach dem Backen wird der Kuchen mit etwas süßem Schnee (Puderzucker oder auch Glitzer Schnee) bestreut. Ein super simpler, klassischer Kuchen zubereitet in weniger als 15 Minuten.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

VORBEREITUNG

Stelle einen Backring auf 26 cm ein, schlage ihn in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

KUCHENTEIG

Schneide die Erdbeeren und den Rhabarber in etwa 2 cm große Stücke und vermische sie mit der kleinen Menge Zucker, der Stärke und dem Vanilleextrakt. Schlage die Eier mit dem Salz und Zucker 4-5 Minuten schaumig. Rühre die Zitronenschale, das Vanilleextrakt, den Joghurt und das Sonnenblumenöl kurz in die Eiermasse ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter. Fülle den Teig in die Form und streue die Erdbeeren und den Rhabarber darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 45 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett abkühlen. Entferne den Backring mit einem Backformmesser. Bestreue den Kuchen zum Servieren mit etwas Süßem Schnee oder Glitzerschnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KUCHENTEIG:

- 100 g** Erdbeeren (ohne Grün)
- 300 g** Rhabarber (geschält)
- 10 g** Zucker
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier (zimmerwarm)
- 175 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 150 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 275 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver

ZUM BESTREUEN:

- 5 g** süßer Schnee