

Juni

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen



Vanessa: „Frühsommer, das ist Erdbeerzeit!“

Mehmet: „Nein, Rhabarber!“

Vanessa: „Hast ja recht. Aber das geht auch gut zusammen: Die Kombination von herrlich süßen Erdbeeren und saurem Rhabarber schmeckt einfach spitze. Besonders lecker finde ich ja Erdbeer-Rhabarber-Kuchen.“

Mehmet: „Aber ist der kompliziert? Vor Backen hab ich Angst! Das muss immer so genau sein.“

Vanessa: „Keine Sorge: Sowohl Back-Profis, Gelegenheitsbäcker als auch Back-Neulinge dürften mit dem einfachen Rezept für saftigen Erdbeer-Rhabarber-Kuchen keine Probleme haben. Einen Trick gibt's aber schon: Damit sich alle Zutaten im Rührkuchenteig gut verbinden ist darauf zu achten, dass sie Zimmertemperatur haben.“

Mehmet: „Wo hast du die Zutaten gekauft?“

Vanessa: „Tatsächlich ganz normal im Supermarkt, aber ich habe darauf geachtet, Bio-Produkte zu kaufen. Erstens finde ich, dass die besser schmecken und zweitens, bei der Produktion einfach weniger Treibhausgase ausgestoßen werden. Schon allein, weil zum Beispiel auf den Einsatz von Stickstoffdünger verzichtet wird. Aber jetzt los: Hier ist das Rezept.“

Zutaten

Für den Teig:

- 250 gr Bio-Butter
- 225 gr Bio-Zucker
- 4 Bio-Eier
- 250 gr Bio-Mehl
- 2 TL Bio-Backpulver

Für die Streusel:

- 200 gr Bio-Butter
- 150 gr Bio-Mehl
- 100 gr Bio-gemahlene Mandeln
- 150 gr Bio-Zucker
- 750 gr Rhabarber
- 250 gr Erdbeeren

Zubereitung

Vorerst muss der Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorgeheizt werden. Danach muss das Backblech mit ein wenig Butter eingefettet werden. Für den Teig muss man Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zu dem Rührteig dazu geben. Den Teig anschließend auf dem Backblech verstreichen. Für den Belag die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl, die gemahlene Mandeln und den Zucker in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Den Rhabarber putzen, schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und halbieren. Den Rhabarber und die Beeren auf dem

Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Den Kuchen im Ofen auf mittlerer Schiene in 35-40 Min. goldbraun backen.

Nach der Backzeit steht dann dem Genuss nichts mehr im Wege.

Unser Fazit: Das Schälen vom Rhabarber ist ein bisschen mühsam. Außerdem kocht der Rhabarber bei Hitze ganz schön ein. Der große Rhabarber-Berg aus dem Rezept hat uns echt ein bisschen erschreckt und deshalb haben wir etwas weniger genommen - aber am Ende hätte es doch noch mehr sein dürfen. Das Rezept lügt halt nicht. Und das Kneten der Streusel macht mehr Spaß, wenn man das Gemisch vorher etwas abkühlen lässt. Das Ergebnis ist aber echt lecker und wird beim zweiten Versuch bestimmt noch besser.