

Erdbeer-Rhabarber Joghurtkuchen



Zubereitung: 15 min

Backzeit: 50 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 5 min

Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser:

100 g Erdbeeren

140 g Rhabarber

1 Prise Zimt

½ EL Zucker

100 g Butter, zimmerwarm

1 Pck. Vanillezucker

90 g Zucker

1 Ei (Kl. L), zimmerwarm

160 g Mehl

1 TL Backpulver

70 g Joghurt, zimmerwarm

Außerdem:

Fett und Mehl für die Form

Besonderes Werkzeug:

20 cm Springform

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Zubereitung:

Die Erdbeeren vom Grün befreien, waschen und vierteln. Den Rhabarber schälen und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Früchte nun mit einer Prise Zimt und ½ EL Zucker mischen.

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm einfetten und leicht bemehlen.

In einer Rührschüssel die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker etwa 3 min lang weißcremig aufschlagen. Das Ei untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt unter die restliche Butter-Zucker-Masse rühren. Alles nur kurz auf hoher Stufe verrühren, bitte auf keinen Fall zu lange rühren.

Den Rührteig in die Springform geben und mit der Hälfte der Früchte bedecken. Die Früchte etwa 1 cm tief in den Teig drücken. Die restlichen Früchte locker auf dem Teig verteilen.

Der Kuchen wird nun bei mittlerer Schiene etwa 50 min gebacken. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen! Den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Verzehr noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥