

Erdbeer-Rhabarber Kuchen

Vorbereitung: 20 Min.
Portionen: 10
Proteingehalt: 52 g

Du benötigst:

- ✓ 100 g Erdbeeren
- ✓ 300 g Rhabarber
- ✓ 150 g Butter (weich)
- ✓ 175 g Sukrin (icing) + 2 EL Sukrin
- ✓ 275 g Vollkornmehl
- ✓ 125 g Naturjoghurt (fettarm)
- ✓ ½ Päckchen Backpulver
- ✓ Mixer + Auflaufform

Zubereitung in 10 einfachen Schritten

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren
2. Rhabarber schälen, waschen, putzen + schräg in 1 cm breite Stücke schneiden
3. Butter und Sukrin mit Handmixer cremig rühren und Eier einzeln unterrühren
4. Mehl, Backpulver und Joghurt in die Masse unterrühren
5. Teig in eine gefettete Form füllen
6. Erdbeeren, Rhabarber + 2 EL Sukrin in einer separaten Schüssel vermengen
7. Hälfte der Früchte 1 cm in den Teig drücken, andere Hälfte auf den Teig geben
8. Im vorgeheizten Backofen - bei 150 Grad Umluft - 50 Minuten backen
9. Kuchen aus dem Backofen geben, auskühlen lassen und aus der Form lösen
10. Mit Sukrin (icing) bestäuben, servieren und genießen

Vplatten-Tipp

- Anstatt Rhabarber kannst du auch Ribisel (Johannisbeeren) verwenden
- Wenn du den säuerlichen Geschmack von Rhabarber oder Ribisel nicht magst, dann verwende einfach 300 Gramm Erdbeeren
- Weißmehl macht den Kuchen flaumiger und saftiger – gesünder ist VK-Mehl

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

