



Rhabarber-Erdbeer-Rührkuchen mit Streusel

Ein neuer Monat eine neue Challenge mit Foodblogs Schweiz. In diesem Monat ist Kuchenbacken angesagt. Wenn mit Früchten, dann sollten sie saisonal sein.

Rhabarber und Erdbeeren sind momentan hoch im Kurs, ideal um mein Rezept umzusetzen.

Dieser Kuchen hatte ich bereits im letzten Jahr gebacken, aber keine Ahnung wieso, hatte er es nicht auf den Blog geschafft.

Dies war die Gelegenheit, der Kuchen nochmals zuzubereiten und neu abzulichten.

Dieser Kuchen ist in sehr kurzer Zeit zubereitet und man kommt sogar ohne Küchenmaschine aus. ;-)

Für eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten / Backzeit ca. 35 Minuten

Rührteig

150 g Magerquark
1 Ei
300 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
40 g Öl z. B. Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 ml Milch
etwas abgeriebene Tonkabohne - optional

Belag

Ca. 400 g Rhabarber
4 – 5 Erdbeeren

Streusel

85 g Mehl
50 g Zucker
50 g kalte Butter

2 EL Mandelsplitter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Magerquark, Ei, Öl, Vanilleextrakt, abgeriebene Tonkabohne und Milch mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl, Zucker, Prise Salz und das Backpulver dazu geben und kurz verrühren.

Eine Backform gut einfetten oder mit Backtrennspray besprühen. Für solche Kuchen verwende ich sehr gerne eine Form mit einem Heheboden. Das erleichtert nach dem Backen das Herausnehmen aus der Form.

Teig in die Form geben und entweder mit einem Spachtel oder mit der feuchten Hand in der Form verteilen.

Belag

Ofen auf 200° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rhabarber waschen und schälen, in kleine Stücke (ca. 1 cm breit) schneiden und auf dem Teig verteilen. Erdbeeren ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Auf dem Kuchen verteilen.



Streusel

Mehl, Zucker und kalte Butter schnell und mit kalten Händen zwischen den Fingern verreiben. Die Streusel und Mandelsplitter auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen in den Ofen schieben und während ca. 35 Minuten backen.

Erkalten lassen und aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestäuben.



