DENNER

Rhabarber-Erdbeer-Streuselkuchen



Perfektes Duo: Für dieses frühlingshafte Rezept werden Erdbeeren und Rhabarber in einen saftigen Blechkuchen mit Streusel-Topping eingebacken.

Rhabarber hat seine Saison von April bis Juni, das Saisonende fällt – wie beim Spargel – genau auf den 24. Juni. Danach erhöht sich der Gehalt an Oxalsäure, welche für das pelzige Gefühl auf den Zähnen verantwortlich ist und die Nieren schädigen kann (wobei die Säure erst in sehr grossen Mengen bedenklich wird).

Schweizer Erdbeeren sind meist ab Mitte Mai erhältlich und da sich die Saisons für kurze Zeit überlappen, wollten wir unbedingt ein leckeres Gebäck aus den beiden Elementen kreieren. Entstanden ist dieser feine Rhabarber-Erdbeer-Streuselkuchen, der am nächsten Tag, wenn er durchgezogen hat, noch besser schmeckt. Ausserhalb der Saison kann der Rhabarber ganz einfach durch andere frische Beeren ersetzt werden.

Boden und Streusel

- 500 g Mehl
- 220 g Zucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

Quarkmasse

- 3 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- ½ Packung Vanillepuddingpulver
- 250 g Quark
- 70 g weiche Butter
- 50 g Sauerrahm
- 60 g Blütenhonig
- 1 TL Vanillepaste

Zusätzlich

- Auflaufform, circa 35 x 24 cm
- Etwas Butter zum Einfetten
- 300 g Rhabarber, in kleinen Stücken
- 200 g Erdbeeren, in kleinen Stücken

Boden und Streusel

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, Auflaufform mit Butter einfetten und beiseitestellen.
2. Mehl, Zucker, Zitronenabrieb, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter mit den Fingern in der Mischung zerreiben, bis ein krümeliger Teig entsteht. Ein Drittel der Masse für die Streusel beiseitestellen, den Rest in die Form drücken.

Quarkmasse

1. Eiweiss und Salz in einer Schüssel mit einem elektrischen Handmixer schlagen, bis sich Spitzen bilden. Den Zucker nach und nach dazugeben, dabei weitermixen, bis der Zucker vollständig eingearbeitet ist.
2. Eidotter und Vanillepuddingpulver mit dem Handmixer glattrühren, die restlichen Zutaten dazugeben und 1 Minute zu einer homogenen Masse schlagen.
3. Die Quarkmasse über den Boden giessen, glattstreichen und Rhabarber- und Erdbeerstücke darauf verteilen. Den Streuselteig zwischen den Fingern zerbröseln und darüber streuen.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für circa 45 bis 50 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 25 Minuten inkl. Backzeit



Bio Porta Leone brut Prosecco DOC

Blasses Goldgelb. Zarte Noten von Golden-Delicious-Apfel und Birne, mit einem Hauch weisser Blüten. Mittlerer Körper mit feiner Perlage und saftiger Säure im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen >