

Gedeckter Rhabarber-Erdbeerkuchen



Traumpaar: Rhabarber und Erdbeeren...

Aromatische Erdbeeren und säuerlicher Rhabarber passen sehr gut zusammen. Deswegen vereine ich die beiden gerne in einem Kuchen. Falls die Erdbeeren zu wenig Aroma haben, mische ich 1 TL Kastanienhonig in 500 g geschnittene Erdbeeren. Das gibt den Erdbeeren das gewisse Etwas und erinnert an Walderdbeeren.

Hier unsere heutige Frühlingsrezeptur für „Gedeckter Rhabarber-Erdbeerkuchen“:

Zutaten

Für die Füllung:

- 500 g Rhabarber
- 500 g Erdbeeren

- 1 Packung Vanillepudding
- 1 EL Honig
- 50 g Einmachzucker (3:1)

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 200 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Backpulver

Für die Puddingcreme:

- 1 Packung Vanillepudding
- 200 ml Milch
- 200 g Sahne

Extra: 3 EL Erdbeermarmelade

Zubereitung

Den Rhabarber waschen und mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren (250 g) säubern und mit Puddingpulver, Zucker und Honig mit dem Pürierstab mixen. Dann ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Restliche Erdbeeren und Rhabarber zugeben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Butter, 100 g Zucker, Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt für 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Die 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Springform geben. Einen Teigrand nach oben ziehen und festdrücken. Teigboden mit Erdbeermarmelade bestreichen.

Dann den Rhabarber-Erdbeer Fruchtpudding darin verteilen.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Für die Puddingcreme das Puddingpulver mit 5 EL Milch klumpenfrei anrühren. Die Milch aufkochen, dann das angerührte Puddingpulver zugeben und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Beiseitestellen und 5 Minuten stehen lassen.

Dann auf den Fruchtpudding streichen. Den übrigen Teig zu einem runden Deckel ausrollen und damit den Kuchen abdecken. Den Teig am Rand leicht andrücken.

Den Kuchen auf dem Rost in die Mitte des Ofens schieben und ca. 30 Minuten backen. Temperatur auf 160°C herunterschalten und weitere 10-15 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen und erkalten lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.