Mürber Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

1/3 Mürbteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

450 G	Mehl
100 G	Mandeln gerieben
200 G	Butter
150 G	Staubzucker
1 TL	Backpulver
2	Eier
	Marmelade

Zubereitung

1. Mürbteig zubereiten und 30 Minuten kühlstellen.
2. Anschließend auf Backblechgröße auswalken
   und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 16 min backen.
3. Mit Marmelade bestreichen und auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Mürber Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

2/3 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

200 G	Butter
150 G	Staubzucker
500 G	Topfen (20%)
3 EL	Rum
2 PKG	Sahnesteif

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren und auf den Kuchenboden streichen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Mürber Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

3/3 Belag/Gelee

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

400 G	Rhabarber
5 EL	Zucker
500 G	Erdbeeren
1 PKG	Tortengelee

Zubereitung

1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden
   und mit Zucker ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen Erdbeeren in Stücke schneiden und auf die Creme verteilen.
3. Rhabarber abseihen, Flüssigkeit abmessen
   und mit kaltem Wasser auf 250 ml auffüllen.
4. Zusammen mit Tortengeleepulver und Rhabarberstücken aufkochen lassen.
5. Zuerst Rhabarber-stücke auf der Creme verteilen.
6. Zum Schluss die gesamten Früchte mit Gelee überziehen.
7. Ein paar Stunden kühlstellen.