

Hier und heute



Erdbeer-Joghurt-Kuchen

Süße Erdbeeren und saurer Rhabarber sind eine Spitzenkombi. Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen Kuchen draus.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm-Springform

Zutaten für den Rührteig

- 200 g weiche Butter (und etwas für die Form)
- 170 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- nach Geschmack 2 Prisen geriebene Tonkabohne oder etwas Vanille
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 und etwas um die Form zu mehlieren
- 4 Eier
- 100 g Joghurt
- 8 g Backpulver
- 60 ml Milch
- 2 Stangen Rhabarber

Zutaten für die Creme

- 200 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 300 g Erdbeeren
- nach Geschmack etwas Tonkabohne oder Vanille

Zubereitung

Rhabarber von den Fäden befreien und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Springformboden mit Backpapier bespannen, Form fetten und mehlieren. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Weiche Butter mit Salz und Zucker und ggf. Tonkabohne schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren und aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, zugeben und kurz unterrühren. Joghurt und Milch ebenfalls zugeben und kurz verrühren. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen. Ca. 40 Minuten backen. Falls der Teig zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren und mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob er durchgebacken ist.

Für die Creme Zucker mit Sahnestandmittel mischen. Joghurt, Sahne und Zuckermischung mit dem Handrührer aufschlagen. Je nach Geschmack, mit mehr Zucker oder etwas Tonkabohne abschmecken. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren oder vierteln. Wer mag, kann ein paar Erdbeeren mit Grün zur Dekoration beiseitestellen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchenboden streichen und mit Erdbeeren dekorieren.