



Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Für 8 Portionen

Zutaten

Für den Mürbeteig:

2 Eier
125 g Zucker
1 TL Vanillezucker
125 g flüssige Butter
125 g gesiebt

Für den Belag:

500 ml Milch
2 EL Zucker
1 Packung Vanillepudding
500 g Erdbeeren aus der Region,
geputzt, gewaschen und leicht
gezuckert
50 g Mandeln, blättrig
1 Zweig Zitronenmelisse

Für das Rhabarberkompott:

400 g Rhabarber aus der Region, gewaschen, geputzt und in kleine Stücke geschnitten
3 EL Zucker
½ Vanilleschote
125 ml Rhabarber-oder Apfelsaft
1 Sternanis

Zubereitung



Für den Boden die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die flüssige Butter zugeben. Mehl und Backpulver vermischen, dazu schütten und alles für ca. drei Minuten rühren.

Den Backofen vorheizen auf 200°.

Eine Tortenbodenform mit Butter austreichen und Semmelbröseln bestreuen.

Den Teig hineingeben und für 15 Minuten backen lassen.

Den Boden auf einem Rost abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach Angaben zubereiten.

Für das Rhabarberkompott die vorbereiteten Stücke in dem Saft mit der Vanilleschote, dem Zucker und Sternanis zu Kochen bringen, dann solange simmern lassen bis der Rhabarber weich ist, die Schote und den Sternanis herausholen und alles abkühlen lassen.

Auf den abgekühlten Boden den Vanillepudding streichen, dann löffelweise das Rhabarberkompott ohne Flüssigkeit darüber verteilen.

Die Erdbeeren mit dem dicken Teil auf den Boden setzen, sodass ein ansprechendes Bild entsteht.

Zum Schluss die blättrigen Mandel darüber verteilen und in die Mitte Zitronenmelisse verteilen.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*