



Erdbeer-Rhabarber-Schnitten

Blechkuchen mit einer dicken Fruchtschicht aus Erdbeeren und Rhabarber, dazu paßt Schlagsahne. Das Rezept ergibt einen Blechkuchen von etwa 30x25cm, Sie benötigen einen Backrand.

Zutaten:

Für den Teig:

125g Butter oder Margarine

100g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

eine Prise Salz

1 Ei

150g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

etwas Milch

Für den Belag:

700g Rhabarber

700g Erdbeeren

eine unbehandelte Zitrone

3 Eßlöffel Zucker

0,5l Aprikosennektar (Getränk)

4 Teelöffel Agar-Agar

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen. Butter mit zucker, Vanillezucker, Salz und dem Ei cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und die Mischung löffelweise abwechselnd mit einem Löffel Milch unter den Teig rühren.

Backblech mit Backpapier auslegen. Einen rechteckigen Backrand auf 30x25cm einstellen und auf das Blech setzen. Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 25 Minuten backen.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber mit etwas Wasser für etwa 5 Minuten aufkochen.

Erdbeeren waschen und putzen. 200g Erdbeeren in Stücke schneiden

Restliche Erdbeere zum Rhabarber geben und mit einem Stabmixer pürieren. Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, Zucker, den Aprikosennektar und Agar-Agar zufügen und die Fruchtmischung unter ständigem Rühren aufkochen.

Erdbeerstücke zur Fruchtmischung geben und alles auf den Boden verteilen und glattstreichen. Für etwa eine Stunde kalt stellen, bis die Fruchtmasse vollständig geliert ist.



Backrahmen abnehmen, Kuchen in Stücke teilen und mit Schlagsahne servieren.