

Joghurt - Schmand - Rhabarberkuchen

Zutaten Teig:

100 g Mehl
125 g weiche Butter
100 g Zucker
25 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
½ TL Backpulver
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

3 - 4 mittlere Stangen Rhabarber
100 g Naturjoghurt
100 g Schmand
30 g Zucker
2 kleine Eier
½ TL Zimt

Zubereitung:

- Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier cremig rühren.
- Mehl, Backpulver, Salz und Stärke vermischen.
- Mischung unter die Creme rühren.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
- Rhabarber in dünne Stücke schneiden.
- Stücke auf dem Tortenboden verteilen.
- Bei 200° C 15 Minuten backen.
- Joghurt, Schmand, Zucker, Eier und Zimt verrühren.
- Guss über den Rhabarber gießen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten fertig backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.