



Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Zutaten

150 g Quark	1 kg Rhabarber
100 g Zucker	500 g Erdbeeren
5 EL Milch	250 g Zucker
5 EL Öl	4 Eier
1 Prise Salz	400 g saure Sahne
1 Bio-Zitrone	150 g Zucker
300 g Mehl	50 g Mandeln gehackt
1 Pck. Backpulver	

Zubereitung

Für den Teig die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit Zucker, Quark, Milch, Öl und Salz verrühren. Backpulver mit dem Mehl mischen und unter die Quarkmasse kneten. Den Teig als Boden und Rand in eine Springform geben. Für den Belag zunächst den Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und dem Zucker ca. 5 Minuten auskochen lassen, regelmäßig umrühren. Danach in einem Sieb abkühlen und abtropfen lassen. Nun die Erdbeeren waschen, halbieren und zusammen mit dem Rhabarber auf dem Teig verteilen. Die Zutaten für den Guss, bis auf die Mandeln, verquirlen und über das Obst in die Springform geben. Zum Schluss die gehackten Mandeln über dem Kuchen verteilen - und bei 200 °C 30–35 Minuten backen.