



Erdbeer-Rhabarber-Butterkuchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Stück

1 Würfel	frische Hefe	300 ml	Milch
125 g	Zucker	200 g	Butter
3	Eier	650 g	Mehl
500 g	Erdbeeren	500 g	Rhabarber
100 g	Mandeln, gehobelt	100 g	Rohrzucker

Zubereitung

-
1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen.
 2. In einer kleinen Schüssel 3-4 EL Milch mit der zerbröselten Hefe und dem Zucker vermischen.
 3. Mehl, Eier, restliche Milch und Hefemischung mit dem Knethaken des Handrührgeräts ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
 4. In der Zwischenzeit Erdbeeren und Rhabarber putzen und waschen. Rhabarber in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.
 5. Den Teig erneut verkneten, ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auslegen und für 15 Minuten erneut gehen lassen.
 6. Erdbeeren und Rhabarber auf dem Teig verteilen, mit den Mandeln und dem braunen Zucker bestreuen.
 7. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen.

Erdbeer-Rhabarber-Butterkuchen

Stand 15.05.2024