

Erdbeerkuchen mit Rhabarber

Von Kuchenfee

🍓 Willkommen in meiner heimischen Backstube, liebe Naschkatzen und Hobbybäcker! 🍰 Heute habe ich etwas ganz Besonderes für alle Erdbeerfans vorbereitet: meine unwiderstehliche Erdbeer-Rhabarber-Torte! 🍓 🍓

In meinem neuesten Backabenteuer präsentiere ich euch ein Rezept, das nicht nur köstlich ist, sondern auch eine Augenweide! Der zarte Vanillebiskuit bildet die perfekte Basis für die fruchtige Rhabarber-Joghurt-Creme, die mit saftigen Erdbeerstücken verfeinert ist. 🍦 🍓 Die Garnierung mit knackigen Pistazien verleiht der Torte einen hübschen grün-roten Kontrast und macht sie zu einem wahren Blickfang auf jeder Kuchentafel. 🌿 🍓

Lasst uns gemeinsam in die Welt des Backens eintauchen und diese traumhafte Erdbeer-Rhabarber-Torte zaubern! Mit meinem einfachen Schritt-für-Schritt-Video-Guide ist das Backen ein Kinderspiel, egal ob ihr Backanfänger oder erfahrene Konditoren seid. 🎬 ✨

👩🍳 Also, schnappt euch eure Backschürzen und folgt mir in meine Backstube! Lasst uns zusammen diesen köstlichen Erdbeerkuchen kreieren und gemeinsam den Frühling/Sommer mit einem süßen Gaumenschmaus begrüßen! 🍓 🌸

Vergesst nicht, das Video zu liken, zu kommentieren und mit euren Backfreunden zu teilen. 💬 💖 Abonniert meinen Kanal, um kein leckeres Rezept mehr zu verpassen, und aktiviert die Glocke, damit ihr immer als Erste über neue Videos informiert seid! 🔔 🍰

Vielen Dank, dass ihr Teil meiner Back-Community seid! Lasst uns gemeinsam backen, genießen und jede Menge süße Erinnerungen schaffen! 😊 ✨



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	25 min	n/a	55 min

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

4 x Eier

Raumtemperatur

150 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

40 g Stärke

15 g Butter

geschmolzen

FÜLLUNG

200 g Rhabarber

geschält

80 g Zucker

1 Paket Vanillezucker

100 ml Wasser

10 g Agartine

800 ml Sahne

kalt (!)

AUSSERDEM

300 ml Sahne

1 Paket Sahnesteif

1 Paket Vanillezucker

Erdbeeren

Pistazien

Werkzeuge

Springform 26 cm

Topf

Waage

Schneebesen

Gummilippe

Küchenmaschine

Winkelpalette

Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Eier, Salz, Zucker & Vanillezucker rund 10 Minuten aufschlagen. Wer möchte, kann die Eier trennen und das Eiweiß mit den genannten Zutaten steif schlagen, dann Eigelbe kurz runterlaufen lassen.
- 03
- Mehl & Stärke mischen, auf die Masse sieben und mit Liebe unterziehen, dabei die flüssige Butter einlaufen lassen.
- 04
- Die Masse in die Form geben und im Ofen, bei mittlerer Schiene backen.
- 05
- Nach dem backen in der Form auskühlen lassen.

- 06** Ist der Biskuit ausgekühlt, aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden.
- 07** Die Springform wieder in den unteren Boden stellen, wie hat, jetzt nun eine Tortenrandfolie um den Biskuitboden setzen.
- 08** Erdbeeren in Scheiben schneiden und in die Springform setzen.

2. FÜLLUNG

- 01** Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und würfeln.
- 02** Rhabarber schälen, in Daumengroße Stücke schneiden und mit Wasser, Zucker & Vanillezucker für ein paar Minuten kochen.
- 03** Agartine dazu geben und erneut unter rühren zwei Minuten aufkochen, dann abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist.
- 04** Die Sahne steif schlagen und mit den Erdbeeren unter die Rhabarbermasse ziehen.
- 05** Etwa 3/4 der Füllung in die Form geben, den Biskuit auflegen und die restliche Creme darauf verstreichen, dann mindestens drei Stunden kühlen.

3. FERTIG STELLEN

- 01** Die Sahne aufschlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten aufdressieren.
- 02** Die Torte mit Erdbeeren, Rhabarber und Pistazien garnieren.