



Rhabarber-Jogurt-Kuchen mit Jogurt-Swirl

Zutaten für 1 Gugelhupfform (22 cm) oder 1 Springform (26 cm)

400 g Rhabarber

2 EL (Rohr-) Zucker

175 g (Rohr-) Zucker

175 g weiche ANDECHSER NATUR Bio Butter + etwas zum Einfetten der Backform

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier, Größe M

100 g gemahlene Haselnüsse

180 g Weizenmehl

½ Päckchen Backpulver

125 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt (im Glas oder Becher)

375 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt

3 EL Speisestärke

2 EL (Rohr-) Zucker

1 Eigelb

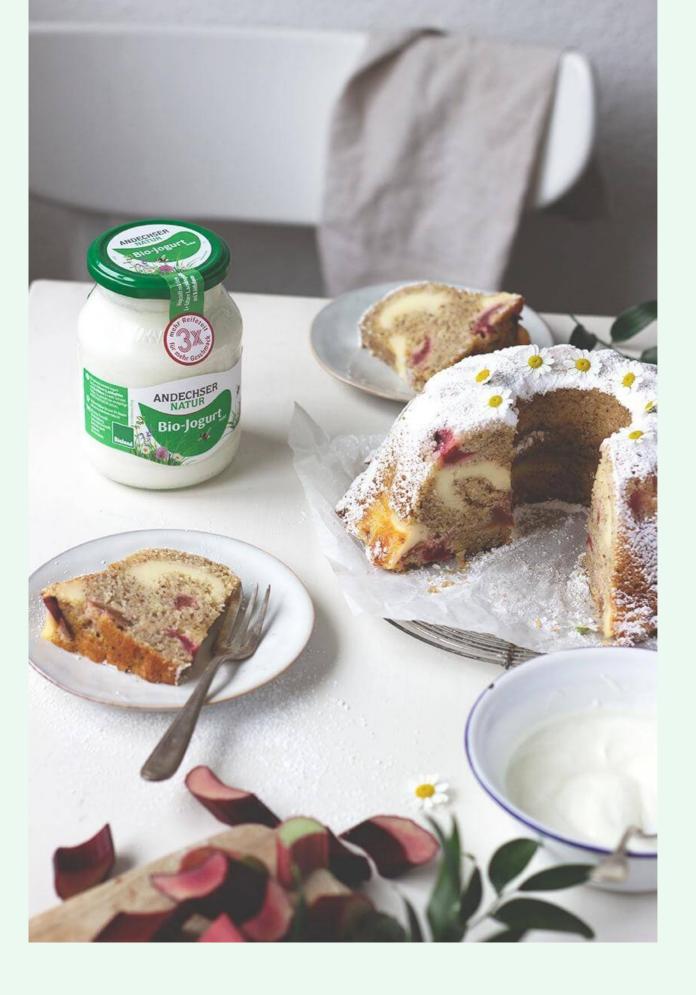


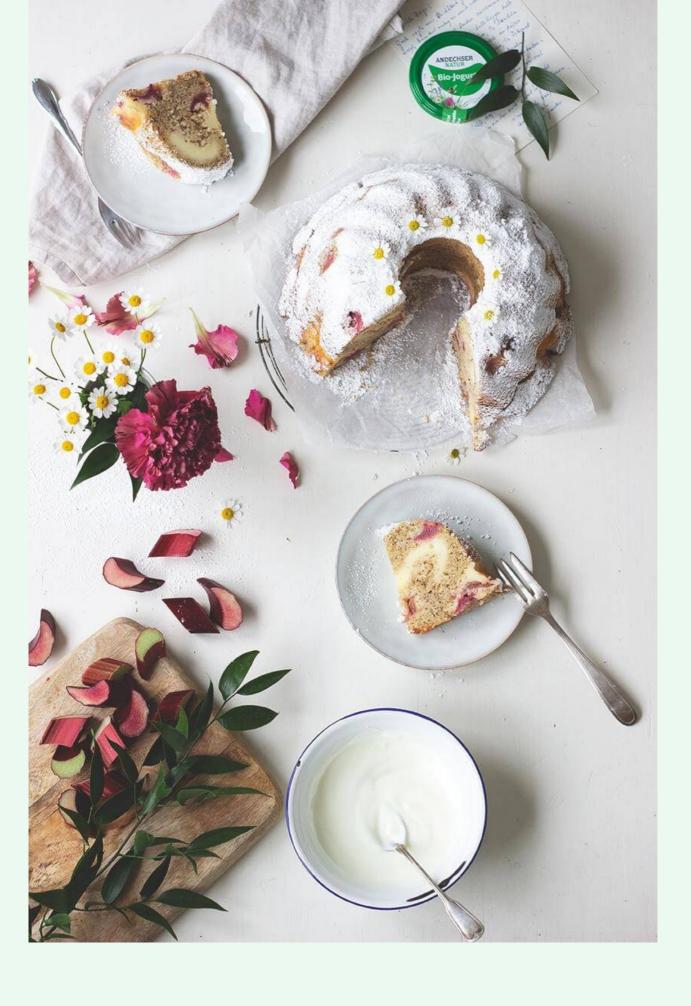
So geht's

- 1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Den Rhabarber schälen, falls nötig, und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit 2 EL (Rohr-) Zucker vermengen und beiseite stellen.
- 3. Zucker, Vanillezucker, und Butter in eine Rührschüssel geben. Die Eier hineinschlagen und mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang schaumig rühren.

- 4. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver sowie 125 g Bio Jogurt hinzufügen und mit einem Teigschaber unterheben nur so lange, bis alle Zutaten geradeso miteinander vermengt sind.
- 5. 375 g Bio Jogurt in eine weitere Schüssel geben, Speisestärke, Zucker und das Eigelb hinzufügen. Mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren.
- 6. Die Backform einfetten. 1/3 des Teiges hineingeben und die Hälfte des Rhabarbers darauf verteilen. Darauf ein weiteres Drittel des Teiges geben, darauf die Jogurt-Stärke-Masse geben sowie den restlichen Rhabarber. Mit dem Rest des Teiges abschließen.
- 7. Den Kuchen auf mittlerer Schiene 50 Minuten backen.

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, https://holunderweg18.de/





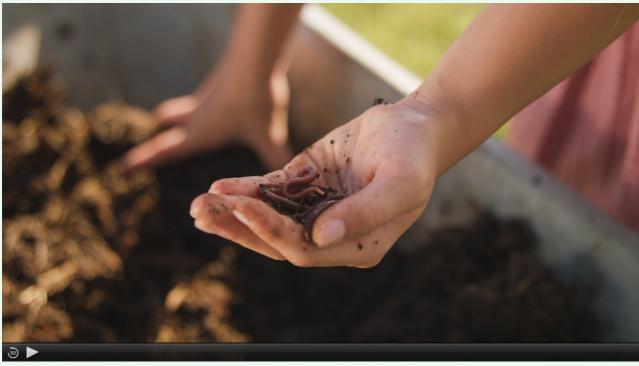


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

