ANDECHSER NATUR



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/


ANDECHSER
NATUR
Bio-Jogurt
mehr Reifezeit!
3X
für mehr Geschmack
ANDECHSER
NATUR
Bio-Jogurt


ANDECHSER
NATUR

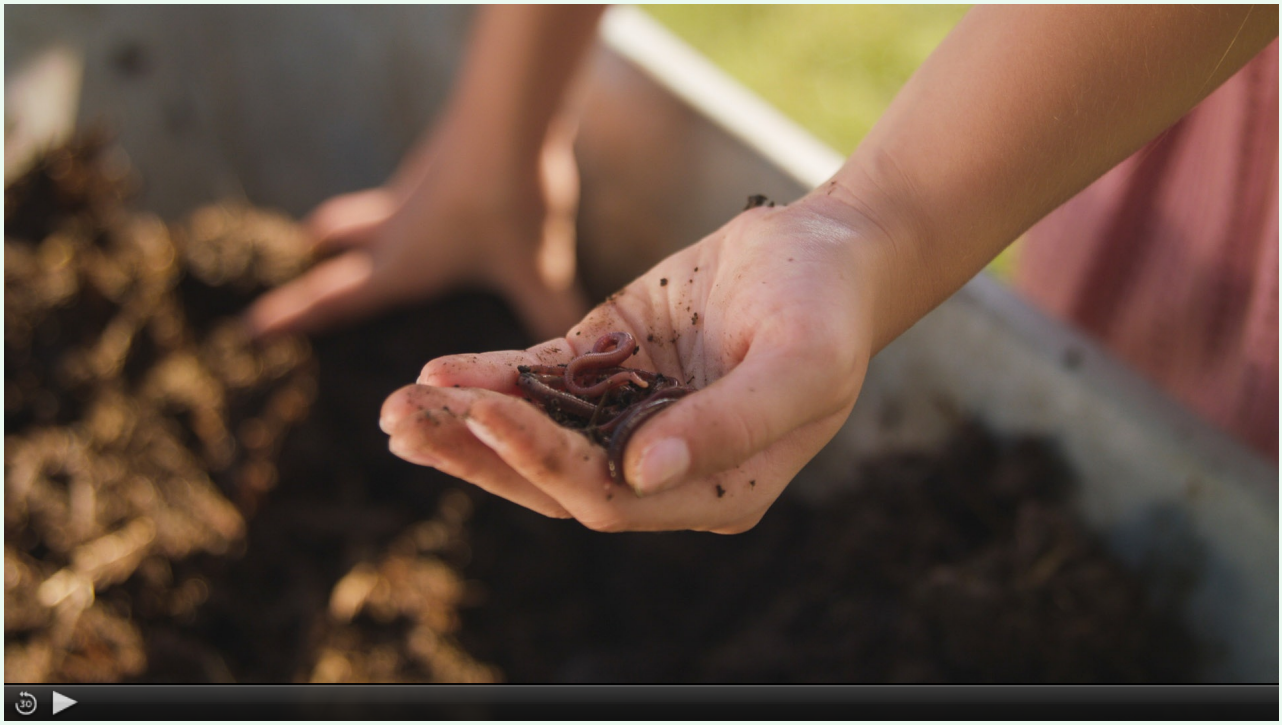


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

