AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Frühling	Schweiz

FRÜCHTEKUCHEN

Rezept: Eva-Maria Dreyer, Oberrohrdorf - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit Früchten aus dem eigenen Garten oder aus der Region passt dieser Kuchen wunderbar in die warme Jahreszeit. (+45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Kuchenteig, ø 32 cm	4	Ei, grosse
3 St	Rhabarber, grosse	50 g	Gemahlene Mandeln
250 g	Erbeeren	2.5 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Rhabarberstängel schälen und zusammen mit Erdbeeren in kleinere Stücke schneiden.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Kuchenteig auswallen und den Boden mit gemahlenen Mandeln deckend bestreuen.
3. Für den Guss Eier aufschlagen. Rahm, Vanillinzucker und Zucker untermischen.
4. Im vorgeheizten Backofen mit Heissluftfunktion ca. 45 Min. backen

TIPP: Anstelle dieser Früchtekombination eignen sich auch Äpfel/Zwetschgen, Zwetschgen/Aprikosen oder Aprikosen/Erdbeeren.