



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

.....

Zutaten

Mürbteig

.....

450 G Mehl

.....

100 G Mandeln gerieben

.....

200 G Butter

.....

150 G Staubzucker

.....

1 TL Backpulver

.....

2 Eier

.....

Marmelade

.....

Crème

200 G Butter

150 G Staubzucker

500 G Topfen (20%)

3 EL Rum

2 PKG Sahnesteif

Belag/Gelee

400 G Rhabarber

5 EL Zucker

500 G Erdbeeren

1 PKG Tortengelee

Zubereitung

Mürbteig

1. Mürbteig zubereiten und 30 Minuten kühlstellen.
2. Anschließend auf Backblechgröße auswalken und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 16 Minuten backen.
3. Mit Marmelade bestreichen und auskühlen lassen.

Crème

1. Butter und Zucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren und auf den Kuchenboden streichen.

Belag/Gelee

1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden und mit Zucker ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen Erdbeeren in Stücke schneiden und auf die Creme verteilen.
3. Rhabarber abseihen, Flüssigkeit abmessen und mit kaltem Wasser auf 250 ml auffüllen.
4. Zusammen mit Tortengeleepulver und Rhabarberstücken aufkochen lassen.
5. Zuerst Rhabarberstücke auf der Creme verteilen.
6. Zum Schluss die gesamten Früchte mit Gelee überziehen.
7. Ein paar Stunden kühlstellen.