

Magische Ostern

Rhabarberschneekuchen serviert mit Erdbeer-Topfencreme im Glas



Zutaten

Für den Rhabarberschneekuchen: 100 g Butter, 120 g Feinkristallzucker, 4 Eier, 1/16 l Milch, 150 g Mehl glatt, 1 Kaffeelöffel, Backpulver, etwas Zitronensaft, 200 g Zucker, 150 g Mandelblättchen, 5 – 8 Stangen Rhabarber

Für die Erdbeer-Topfencreme: 450 g Erdbeeren, 100 g Schlagobers, 250 g Topfen, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 2 Kaffeelöffel Staubzucker

Zubereitung

Für den Kuchen:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren. Milch und Mehl (mit Backpulver) langsam einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Eiklar mit Kristallzucker zu steifen Schnee schlagen. Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den Schnee auf den Teig streichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Ein Tipp: Oben mit Staubzucker bestreuen, damit die Schneehaube resch wird.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 18 Minuten backen.

Für die Creme:

Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, Erdbeerpüree und Topfen verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und in die Creme mischen. Die fertige Creme in kleine Gläser füllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Schlagobers ausgarnieren.