Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Streuseln, Ricotta und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanille-Aroma und Limettensirup verquirlen und schrittweise Mehl hinzugeben. Den Kuchenteig nun als Boden in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drücken. Anschließend für 12 Minuten bei 180 °C backen lassen.
2. Für die Creme Ricotta, Zucker und ein Ei miteinander verrühren.
3. Als Nächstes bereiten wir die Fruchtfüllung vor, indem wir Rhabarber und Erdbeeren klein schneiden und in eine Schüssel geben, sowie Zucker, Maisstärke, Zimt und Zitronensaft unterrühren.
4. Für die Streusel verkneten wir Mehl, braunen Zucker, Haferflocken, Salz und Butter miteinander.
5. Da der Kuchenboden in der Zwischenzeit bisschen auskühlen konnte, schichten wir diesen nun. Als Erstes die Creme, dann die Fruchtfüllung und zu guter Letzt die Streusel darüber verteilen. Bei 180 °C 40 Minuten in den Backofen geben und nochmals abkühlen lassen.

Tipp:
Mit frischen, leckeren Erdbeeren servieren.

Zutaten

Für den Kuchenteig:

- 115g GOLDSTEIG Butter
- 50g brauner Zucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1 EL Limettensirup
- 130g Mehl

Für die Creme:

- 220g GOLDSTEIG Ricotta
- 100g Zucker
- 1 Ei

Für die Fruchtfüllung:

- 150g Rhabarber
- 150g Erdbeeren
- 50g Zucker
- 1 TL Maisstärke
- 1/4 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft

Für die Streusel:

- 80g Mehl
- 6 EL brauner Zucker
- 6 EL Haferflocken
- 1/4 TL Salz
- 60g GOLDSTEIG Butter