

## Erdbeer-Rhababer-Torte

### Zutaten

#### Teig

120 g weiche Butter  
75 g Rohrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
3 Eier  
175 g Dinkelmehl Typ 630  
5 g Weinsteinpulver  
1 EL Kakaopulver  
etwas Milch  
500 g Rhabarber geschält

#### Erdbeer-Buttercreme

1 Päckchen Dr. Oetker Galetta  
100 ml Milch  
300 g Erdbeerpüree  
180 g weiche Butter

#### Außerdem

Zartbitterkuvertüre



### Zubereitung

#### Teig

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Nach und nach die Eier unterrühren.
2. Mehl und Weinsteinpulver hinzufügen und kurz vermischen.
3. Ungefähr 2/3 des Teiges auf einem Blech (ca. 30×20 cm) verteilen.
4. Unter den restlichen Teig Kakaopulver und ggf. etwas Milch rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig mischen.
5. Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf dem Kuchen verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
7. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

## **Erdbeer-Buttercreme**

1. Die Puddingcreme mit 100 ml Milch und 300 g Erdbeerpüree zubereiten.
2. Die weiche Butter cremig rühren und dann löffelweise die Erdbeer-Puddingcreme unterrühren.
3. Den Kuchen einmal halbieren und auf die eine Hälfte die Hälfte der Buttercreme geben. Die zweite Kuchenhälfte daraufsetzen und mit der übrigen Buttercreme bestreichen.
4. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann nach Herzenslust mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

## **Notizen**

Für die Buttercreme ist es sehr wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, da sonst die Creme flockig wird. Sollte das trotzdem passieren, kann man die Creme über dem heißen Wasserbad aufschlagen und so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Wer keine so hohe Torte möchte, kann einfach den kompletten Kuchen mit der Buttercreme bestreichen.