



Erdbeer-Rhabarberkuchen vom Grill

🕒 35–45 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Quicheteig
200 g	Erdbeeren, frisch
200 g	Rhabarber
30 g	Kristallzucker
1 EL	Speisestärke
100 g	Topfen
1 EL	Kristallzucker, optional
1 EL	Vanillepuddingpulver, optional
1 Stk.	Alu Grilltasse 17x23x3cm hoch
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 EL	♦ Grüne Minze gerebelt

- 1 Für den Kuchen wird der Grill auf 200 °C vorgeheizt. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Den Rhabarber ebenfalls waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Die Erdbeeren und Rhabarber Stücke mit dem Kristallzucker und der Stärke vermischen. Die Vanille aus der Schote kratzen und mit der grünen Minze der fruchtigen Mischung unterrühren.
- 3 Eine Aluminiumschale mit dem Quicheteig auskleiden und mit dem Topfen bestreichen. Die Erbeer-Rhabarbermischung darauf verteilen und den Rand des Teiges etwas über die Füllung klappen.

TIPP: Wenn der pure Topfen zu herb schmeckt, mit etwas Zucker süßen und für mehr Luftigkeit 1 EL Vanillepuddingpulver unterrühren.

- 4 Zwei Aluminiumschalen kopfüber auf das Grillgitter stellen und den Kuchen in seiner Schale darauf platzieren. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten grillen.
- 5 Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen und einer Kugel Eis oder cremigen Joghurt servieren.

