

# Erdbeer-Rhabarberkuchen vom Grill

35—45 Min

## 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 |

## Zubereitung

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.