

Erdbeer-Rhabarberkuchen vom Grill

35—45 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Quicheteig
200 g	Erdbeeren, frisch
200 g	Rhabarber
30 g	Kristallzucker
1 EL	Speisestärke
100 g	Quark
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 2-3cm 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 Quark bestreichen. Die Erbeer-Rhabarbermischung darauf verteilen und den Rand des Teiges etwas über die Füllung klappen.

TIPP: Wenn der pure Quark 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.