

Erdbeer-Rhabarber-Schnitten mit Zitronencreme

Zutaten

für den Biskuit:

230 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Dinkelvollkornmehl
150 g Zucker
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
280 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
100 ml Rapsöl

für das Erdbeer- Rhabarber-Gelee:

200 g Erdbeeren
200 g Rhabarber
50 g Zucker
2 TL Zitronensaft
½ P. Agartine

für die Zitronencreme:

150 g Sojaquark (z.B. Alpro)
1 P. Vanillezucker
50 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
100 ml Schlagfix Schlagcreme
1 P. Sahnesteif



Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit:

Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver mischen. Wasser und Öl zugießen und mit einem Teigschaber vorsichtig vermengen. Den Teig auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech streichen und ca. 12-15 Minuten goldgelb backen. Dann vollständig auskühlen lassen.

Erdbeer-Rhabarber-Gelee:

Früchte waschen und putzen. Zusammen mit Zitronensaft und Agartine aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen und gelieren lassen.

Zitronencreme:

Schlagcreme mit Sahnesteif steif schlagen. Sojaquark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen und vorsichtig unter die Schlagcreme heben.

Die Biskuitplatte in zwei gleichgroße Teile mit je ca. 15x30 cm schneiden, gegebenenfalls die Oberfläche begradigen. Mit einem Backrahmen umstellen. Eine Hälfte der Zitronencreme darauf verstreichen. Die Hälfte des Gelees darüber verteilen und glatt streichen.

Den zweiten Biskuit aufsetzen, die übrige Creme darauf verstreichen. Übriges Gelee löffelweise darauf verteilen und mit einer Gabel marmorieren oder vermischen.

Den Kuchen über Nacht im Kühlschrank kühlen und anschließend in 9 gleichgroße Stücke schneiden.