

# Rhabarber-Erdbeer-Grießschnitten

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

250 g Universalmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
½ l lauwarme Milch  
1 Ei (Größe M)

### Rhabarber-Erdbeer-Belag:

500 g geschälter, klein geschnittener Rhabarber  
375 ml Wasser  
100 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
500 g klein geschnittene Erdbeeren

### Grießbelag:

½ l Milch  
70 g Zucker  
80 g feinstes Weizengrieß (Kindergrieß)

### Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker Pistazien gehackt (2 Pkg.)

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

## 2 Rhabarber-Erdbeer-Belag:

Rhabarber mit Wasser und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Stärke und Tortengelee dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren einrühren. Den Belag auf dem Kuchenboden verteilen. 1 Std. kalt stellen.



- 3 **Grießbelag:**  
Milch mit Zucker und Grieß verrühren. Unter mehrmaligem Umrühren zu dicklicher Konsistenz kochen lassen und sofort auf den erkalteten Rhabarber-Erdbeer-Belag streichen.
- 4 **Zum Bestreuen:**  
Die Pistazien sehr fein hacken und auf den Kuchen streuen.
- 5 **Den Kuchen kalt stellen und vor dem Servieren in Schnitten schneiden.**

