



# Mini Plumcake mit Erdbeeren & Rhabarber und knusprigem Streusel

*Manchmal braucht es nicht viel für ein kleines Stück Glück: Diese Mini Plumcake mit Erdbeeren und Rhabarber sind wunderbar saftig, fruchtig und zart. Süsse Beeren treffen auf feine Säure, gekrönt von knusprigen Streuseln – perfekt für Frühstück, Kaffee oder eine süsse Pause zwischendurch.*



8 Stücke



15 Minuten



30-35 Minuten



Leicht



2-3 Tage

## ZUTATEN:

### TEIG

- 120 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 50 g weisser Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanille
- 150 g Weissmehl
- 50 g Mandelmehl
- 6 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g griechischer Joghurt *oder alternativ*
- 60 g Frischkäse mit 1-2 Esslöffeln Milch
- 150 g Erdbeeren
- 120 g Rhabarber

### STREUSEL

- 60 g Mehl
- 40 g kalte Butter
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Mandelmehl (optional)
- 1 Prise Zimt



## ZUBEREITUNG:

Für ein besonders gelungenes Ergebnis wird der Rhabarber in Stücke geschnitten und mit etwas Zucker und wenig Wasser 2–3 Minuten vorgekocht. Für zwei Texturen kann die Hälfte früh herausgenommen werden (leicht bissfest), während der Rest 7–8 Minuten weitergart und weich wird. Alternativ kann der Rhabarber auch roh verwendet werden, wenn Du den säuerlichen Geschmack intensiver magst – die Garzeit erfolgt dann im Ofen. Anschliessend kurz auskühlen lassen.

Für den Teig wird die weiche Butter mit braunem und weissem Zucker cremig verrührt, jedoch nicht luftig aufgeschlagen. Danach die Eier einzeln unterrühren und mit Vanille verfeinern.



In einer separaten Schüssel werden Mehl, Mandelmehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischt und anschliessend vorsichtig unter den Teig gehoben. Für die besondere Saftigkeit sorgt griechischer Joghurt oder alternativ Frischkäse mit etwas Milch – ich habe Frischkäse mit zwei Esslöffeln Milch verwendet, was für eine wunderbar zarte und feuchte Konsistenz sorgt.

Der Teig sollte dicklich und cremig sein. Nun werden der Grossteil der Erdbeeren sowie der vorbereitete Rhabarber untergehoben. Anschliessend den Teig (ca. 90 g pro Form) in die Mini-Plumcake-Formen füllen und mit den restlichen Früchten dekorieren – für einen schönen Look und extra Saftigkeit.



Das gewisse Etwas verleiht der knusprige Streusel: Dafür kalte Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, braunem Zucker, einer Prise Salz sowie optional Mandelmehl und etwas Zimt zwischen den Fingern zu unregelmässigen, leicht sandigen Bröseln verarbeiten und grosszügig auf dem Teig verteilen.

Die Mini Plumcake im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–35 Minuten backen. Für eine schöne Goldbraune Oberfläche die Form in den letzten 5 Minuten auf die oberste Schiene stellen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Gitter geben. Das Ergebnis: saftig, fruchtig und herrlich knusprig – am nächsten Tag sogar noch aromatischer.

