



Rhabarber - Blaubeer - Schnitten

auf dem Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 250 g Rhabarber , in Stücke geschnitten
- 250 g Blaubeeren
- 1 EL Süße Verführung (von Edelschmaus)
- 200 g Butter , weich
- 200 g Birkenzucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 4 Eier
- 280 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 1 Pk. Backpulver
- 120 g Joghurt (Naturjoghurt oder Fruchtjoghurt)

So wird's gemacht:

- Rhabarber und Blaubeeren in der große Nixe mit der süßen Verführung vermischen.
- Butter Zucker und Vanille Extrakt in den Mixtopf 1 Min. I Stufe 4 verrühren
- Eier einzeln zugeben , jeweils 5 Sek. I Stufe 4 unterrühren .
- Mehl , Backpulver, Joghurt 10 Sek. I Stufe 5 unterrühren
- Den Ofenzauberer plus fetten und die Masse gleichmäßig drauf streichen.
- Den Backofen auf **200 °C Ober – /Unterhitze** vorheizen.
- Die Hälfte der Früchte in den Teig drücken, den Rest oben drauf verteilen.
- Im Backofen unterste Schiene **ca. 45 Min.** backen. Stäbchenprobe durchführen.
- Mit Puderzucker und etwas Sweet Purple bestreut servieren