

## Zutaten:

3 Eier  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
20 Vanille-Pudding

## Füllung:

250 g Rhabarber geputzt  
30 g Vanillepuddingpulver  
3 EL Milch  
2 EL Zucker

500 g Snow Creme  
250 g Erdbeeryoghurt

250 g Erdbeeren

## Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

**Rosenform** und **Dauerbackunterlage** auf den **Thermostar** legen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min bei 200° C backen.

Den geputzten Rhabarber tropfnass in einem Topf dünsten. Puddingpulver und Milch glattrühren und Rhabarber andicken, Zucker zugeben und abkühlen lassen.

Snow Creme glatt rühren, Joghurt und Rhabarbermasse unterheben.

100 g gewürfelte Erdbeeren in die Masse geben.  
Rest zum Garnieren verwenden.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C