

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