

Die Köchin und Konditorin My Feldt ist in Schweden eine Berühmtheit. Neben einer eigenen Konditorei zwischen Malmö und Göteborg, schlicht „Feldts“ genannt, einer eigenen Fernsehshow und einem Instagramaccount mit über 57 Tsd. Abonnenten, hat sie ein Backbuch veröffentlicht, das zu Beginn des Jahres auf deutsch erschien.



Erdbeerkuchen mit Rhabarber und Minze, nach einem Rezept aus Schweden.

Die Bilder in My Feldts Buch wurden von ihrer Freundin und ebenfalls Backautorin [Linda Lomelino](#) geschossen. Gemeinsam ist beiden Frauen die Liebe zum Detail und zur Entschleunigung am heimischen Herd. Die Zeichnungen im Buch stammen hingegen von My Feldt selbst. Denn das Illustrieren gehört ebenso zu den Talenten der sympathischen Schwedin.







In ihrem [Buch führt My Feldt](#)* durch die Jahreszeiten und liefert zu jeder das passende Rezept. Ganz Konditorin bereitet sie dabei alles selbst zu, nimmt eher weniger als mehr Hefe und lässt Teige gerne über Nacht gehen. Sogar für ihren Käsekuchen bereitet sie den Frischkäse mit Hilfe unbehandelter Milch und Lab selber zu. Und so finden sich nicht wenige Rezepte in diesem hübschen Bildband, die einen Vorlauf von einem oder gar zwei Tagen benötigen, bevor man sich mit dem Ergebnis belohnen kann.

Ich bin dieses Frühjahr daran gescheitert, rechtzeitig junge Brennesseltriebe für den Brennnesselsaft zu pflücken und auch mein viel zu früh blühender und verblühter Flieder wurde zu keinem der Rezepte von My Feldt verarbeitet. Der so berauschend aussehende

Croissantkuchen scheiterte daran, dass ich die Gehzeiten nicht eingehalten hatte, er steht auf meiner Muss-Ich-Nochmal-Versuchen-Liste. Für viele Rezepte in diesem Buch fehlen mir derzeit schlicht Ruhe und Zeit, andere Rezepte habe ich hingegen ausprobiert.







Ein Rezept, das gut in den Frühsommer passt, ist der Erdbeerkuchen mit Rhabarber und Minze. Der Teig hat einen sehr hohen Butteranteil und muss entsprechend länger gut gekühlt werden. Doch wenn man ihn gleich morgens herstellt und in den Kühlschrank packt, steht einem Nachmittagskaffee nichts im Weg. Das Gittermuster auf dem Kuchen dehnte sich durch das Backpulver im Teig so arg aus, dass es am Ende als solches nicht zu erkennen war. Der knusprige Kuchen jedoch, mit der raffinierten Füllung schreit geradezu nach einer Wiederholung. Vielleicht blüht nächstes Jahr ja sogar mein Flieder passend dazu.

Zutaten für eine 26er Springform

Für den Teig

225 g Zucker
225 g Mehl
2 TL Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Butter
1 Ei

Für die Füllung

300 g Erdbeeren
100 g Zucker
Zitronenabrieb von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
1 Hand voll Minze
3 Rhabarberstangen
1 EL Stärke
1 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Salz und Butter für den Teig miteinander

verkneten. Zum Schluss das Ei noch unterkneten und im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden kalt stellen. Der Teig ist bei Zimmertemperatur sehr klebrig, lässt sich aber gut gekühlt gut verarbeiten.

2. Erdbeeren, 100g Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren zu einer Art Kompott eingedickt sind. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Minze waschen und fein hacken und unter die Erdbeeren rühren. Abkühlen lassen.
3. Rhabarber waschen und ggf. schälen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Zucker und Stärke vermischt zur Seite stellen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Drittel des Teiges abnehmen und gleichmäßig in die Springform drücken, bis man einen einigermaßen ebenen Boden hat. Den restlichen Teig davor wieder in den Kühlschrank stellen.
5. Nun genug Teig herausnehmen, um ihn zu dünnen Rollen zu formen und als Rand in die Springform legen und andrücken. Zuletzt aus dem Rest des Teiges Streifen formen. Laut Rezept sollte man ihn dafür ausrollen und zurechtschneiden. Mir fiel es leichter ihn zu Rollen zu formen und zur Seite zu stellen.
6. Die vorbereitete Springform nun mit den vorbereiteten Erdbeeren füllen und verstreichen. Rhabarber gleichmäßig darüber streuen. Am Ende die Teigstreifen in einem Gittermuster darüber legen. Den Kuchen für ca. 50 Minuten im Backofen backen.

7. Den Kuchen abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren. Oder für Ungeduldige noch warm mit einer Kugel Vanilleeis.



Rhabarberkuchen mit Erdbeeren oder Erdbeerkuchen mit Rhabarber - Hauptsache lecker!

Smaklig måltid!

Schlimme Helena



[Apfelduft & Heidelbeerblau: Backen mit Früchten, Beeren und Blüten*](#)

AT Verlag

Erschienen am 28. Januar 2019

280 Seiten

Gebundenes Buch, 29,-

**Partnerlink*