

Mit Rhabarber Kuchen backen

Leicht säuerlich und erfrischend

Die frisch geernteten Rhabarberstangen lassen sich hervorragend zu saftigen Kuchen verarbeiten. Durch die leichte Säure schmeckt das Gebäck herrlich erfrischend.

Rhabarberkuchen

Zutaten für Mürbeteig: 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz. Belag: 50 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 1 kg Rhabarber, Zitronenschale, 2 Eier, 200 g Sahne, 1 Tütchen Vanillezucker.

Zubereitung: Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salz zum Mürbeteig kneten. Klumpen in Folie gepackt 30 min kühl stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, gebutterte Springform (24 bis 26 cm Durchmesser) damit auskleiden. Mandeln mit 2 EL Zucker mischen, auf Teigboden streuen. Rhabarber klein würfeln. Mit restlichem Zucker und abgeriebener Zitronenschale mischen, auf Boden verteilen.

Springform auf unterster Leiste in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen, Kuchen 20 min vorbacken. Eier, Sahne und Vanillezucker verrühren, über Rhabarber verteilen. Kuchen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad 12 – 15 min backen, bis Eimasse fest ist.

Mandel-Rührkuchen

Zutaten (für 4 Portionen): 80 g Weißbrotscheiben vom Vortag, 2 unbehandelte Saftorangen, 500 g Rhabarber, 3 EL Mandeln, 200 g weiche Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 3 EL Crème fraîche, 150 g gemahlene Mandeln, 50 g Mehl, 1/2 TL Zimt. Außerdem: Butter und Semmelbrösel für die Form, Puderzucker.

Zubereitung: Weißbrot klein würfeln. Orangenschale abreiben, Saft auspressen. 100 ml Orangensaft abmessen (1 TL zur Seite stellen). Brot mit Orangensaft und -schale mischen und einweichen. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Mandeln grob hacken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) buttern, mit Semmelbröseln austreuen.

200 g Butter und Zucker mit Rührgerät in etwa 8 min schaumig schlagen. Eier trennen, Eigelbe und Crème fraîche nacheinander unter schaumige Buttercreme rühren. Eiweiß mit 1 TL Orangensaft steif schlagen. Rhabarber, gemahlene und gehackte Mandeln, Mehl und Zimt unter Buttermischung ziehen,



Der Mandel-Rührkuchen schmückt die sonntägliche Kaffeetafel.

Foto: Ketchum, Food Information

Eiweiß vorsichtig unterheben. Eingeweichtes Brot dazugeben. Teig in Backform füllen, im Ofen auf mittlerer Schiene 80 – 90 min backen. Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus Form lösen, auf Kuchengitter auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Rhabarbertraum mit Erdbeer

Zutaten für 12 Stücke: Teig: 1 kg Rhabarber, 125 ml Zuckerwasser, 275 g Butter, 325 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zimtpulver, 4 Eier, 1 Eigelb, 225 g Mehl, 75 g gemahlene Haselnüsse, Puderzucker zum Bestäuben, 500 g Erdbeeren, 1 Packung Rote Grütze-Pudding zum Kochen. Außerdem: Butter und Semmelbrösel für die Form.

Zubereitung: Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden. Zuckerwasser im Topf erhitzen, Rhabarber darin 5 min dünsten, herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter, 275 g Zucker, Vanillezucker, Salz und 0,5 TL Zimt schaumig rühren. Eier und Eigelb einzeln unterrühren. Gesiebtetes Mehl mit Haselnüssen mischen, auf Schaummasse geben, behutsam unterrühren. Teig in gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (26 cm Durchmesser) füllen, mit Rhabarber flächig belegen. Restlichen Zucker mit 0,5 TL Zimt mischen, über den Rhabarber streuen, Kuchen bei 180 Grad 40 – 45 min backen.

Kuchen auf Gitter erkalten lassen. Puderzucker über Kuchenstäuben. Erdbeeren vierteln, Kuchen kuppelförmig damit garnieren. Rote Grütze mit etwas weniger Wasser als angegeben nach Packungsweisung zubereiten, etwas erkalten lassen, gleichmäßig über Erdbeeren geben. Mit geschlagener Sahne servieren.