

Rhabarberkuchen

Zubereitungszeit: 50 Min + Backzeit 55-60 Min

ZUTATEN:

für eine Springform der Standardgröße 26 cm

- 1500 g Rhabarber
- 200 g Zucker zum einzuckern

Für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 80 g kalte Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 3 gestrichene EL saure Sahne
- 1 großzügige Prise Salz

Für den Guss:

- 250 g Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Außerdem:

- Semmelbrösel
- Weichweizengrieß

ZUBEREITUNG:

Für den Teig das Mehl auf ein Arbeitsbrett sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen darauf geben und mit Hilfe eines Messers hacken, bis die Mischung kleinkrümelig ist.

Dann Zucker, Ei, Sauerrahm und eine Prise Salz zugeben und weiter hacken. Zum Schluss mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Nun den Teig zu einem handtellergroßen Fladen klatschen und am besten ein paar Minuten in die Tiefkühltruhe legen - Kühlschrank geht natürlich auch.

(bitte blättern)

Den Rhabarber schälen, sehr dicke Stangen nochmal teilen.

In ca 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

Rhabarber in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen.

1 bis 2 Minuten ziehen lassen, dann das Wasser abgießen.

Rhabarber einzuckern und gut ziehen lassen, bis viel Flüssigkeit ausgetreten ist.

Dann den Rhabarber im Sieb gut abtropfen lassen (nicht abrausen!).

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Butter einschmieren und mit Grieß bestreuen.

Nun wird der Mürbeteig in die Springform gestrichen.

Ich mache es immer so, dass ich zunächst den Teig teile. Die etwas größere Hälfte nehme ich für den Boden, die etwas kleinere für den Rand.

Mit nassen Händen verstreiche ich nun den Teig in der Springform. Immer wieder befeuchte ich mir die Hände - dann läuft es "wie geschmiert".

Für den Rand teile ich dann den restlichen Teig in 8 kleine Stücke, klatsche sie in gleichmäßigen Abständen an den Rand und verstreiche sie mit meinen nassen Händen.

Auf diesen nun ziemlich feuchten Boden streue ich eine Bodendecke Semmelbrösel.

Sie verhindern, dass zu viel Flüssigkeit vom Rhabarber in den Mürbeteig dringt.

Für den Guss nun Sahne und Speisestärke mit dem Schneebesen verrühren.

Die Eier trennen und die 2 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und Zucker zur Sahnemischung geben.

Eiweiß gut steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Nun den Rhabarber auf dem Teigboden verteilen und sofort den Guss darüber geben.

55 - 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Damit er nicht zu dunkel wird, decke ich ihn nach ca. der Hälfte der Zeit locker mit Alufolie ab - dann kommt er am Ende wunderschön goldgelb heraus.

Anmerkung:

Dieser Rhabarberkuchen gehört zu unseren Standards. Jedes Jahr zur Rhabarberzeit essen wir ihn mit großem Genuss.

Schon als Kind habe ich diesen Kuchen geliebt, als ihn meine Mutter regelmäßig gebacken hat. Probieren Sie ihn - er schmeckt ausgesprochen lecker!