

Rhabarberkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

90 gr Zucker, 4 Teelöffel Vanillezucker, 60 gr Butter, 80 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 1 Ei, 1 Esslöffel Paniermehl, 250 gr Rhabarber, 0,5 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Zimt, 3 Teelöffel Stärkemehl, 200 gr Sahne, 6 Blatt Gelatine.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber häuten und in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Für den Rührteig 60gr. Zucker, 2TL Vanillezucker, Butter, Mehl, Backpulver und Ei verrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreuten Tortenbodenform von 22cm Durchmesser füllen. Den Tortenboden im 200° vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann einen passenden Tortenring für die Rhabarber-Sahne-Füllung darauf stellen. Den Rhabarber in wenig Wasser dünsten, mit Zimt, Zucker und Zitronensaft abschmecken und mit kalt angerührtem Stärkemehl binden. Abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen lassen, kurz erwärmen und auflösen. Sahne Steif schlagen und mit dem Rhabarbermus vermengen. Etwas von dieser Masse unter die Gelatine rühren und dann zur Sahne-Rhabarber-Masse geben. Eventuelle mit ein paar Tropfen Johannisbeersaft rosa färben. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.