



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 17.03.2017

Rhabarberkuchen

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

50 g Haferflocken, fein
1 Ei (Größe M)
120 g Butter
80 g Zucker
1 TL Vanillezucker
200 g Mehl (Type 405)
1 Prise Kardamom

Für die Füllung:

500 g Rhabarber
5 Eier (Größe M)
50 g Butter
120 g Zucker
40 g Cremepulver, Vanille
1 EL Speisestärke
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
1 Bio-Zitrone
600 g Speisequark

Für die Marzipanguss:

100 g Marzipanrohmasse
1 Ei (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Crème fraîche (alternativ Schmand)
100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Die Springform (rund: Ø 30 cm, quadratisch: 24 cm x 24 cm) mit Backpapier auslegen oder mit einem Pinsel und Butter einfetten.
2. Für den Mürbeteig die Haferflocken in einer Pfanne goldbraun rösten. Das Ei trennen. Die kalte Butter in Würfeln schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten.
3. Das Mehl mit einem Sieb zur Buttermasse sieben. Die gerösteten Haferflocken, 1-2 Esslöffel kaltes Wasser und den Kardamom ebenfalls zur Buttermasse geben und schnell glatt verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Mürbeteig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
5. Die Springform auf den Teig stellen und die Größe der Springform ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf den Boden der vorbereiteten Springform legen. Den restlichen Teig nochmals ausrollen und längliche, 3cm breite Streifen für den Rand der Springform ausschneiden. Den Springformrand mit den Teigstreifen auslegen und diese gut andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

6. Für die Füllung den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwei Eier trennen. Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen.

7. Den Zucker, das Cremepulver, die Speisestärke in eine Schüssel geben und vermischen. Drei ganze Eier, zwei Eigelbe, die flüssige Butter, das Salz, das Vanillezucker, den Zitronenabrieb der Bio-Zitrone unterrühren, den Quark unterrühren. Die Rhabarberstücke in der vorbereiteten Springform gleichmäßig verteilen, die Quarkcreme auf den Rhabarberstücken gleichmäßig verteilen und im Backofen auf unterer Schiene ca. 60 Minuten backen.

8. Für den Marzipanguss den Marzipan fein reiben und mit dem Ei verrühren. Den Zucker, den Vanillezucker sowie die Crème fraîche unterrühren. Nach etwa 30 Minuten Backzeit den Marzipanguss auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen weitere ca. 30 Minuten bei gleicher Temperatur goldbraun fertig backen.