

Unter der Haube! Saftiger Rhabarberkuchen

Nein, Rhabarber ist kein Obst, sondern Gemüse. Trotzdem werden die grün-roten Stangen gerne für Kuchen und Nachtisch verwendet. SWR4 Konditor Joachim Habiger bringt Rhabarber einfach unter eine süße Haube, die den leicht säuerlichen Geschmack hervorragend ergänzt. Saftig und süß eben!

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für den Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei

Für den Belag:

- 1 kg Rhabarber (geschält, in 1 cm Stücke geschnitten)
- Etwas Zucker nach Geschmack

Für die Haube:

- 120 g Eiweiß
- 200 g Zucker
- zirka 200 g süße Brösel

Außerdem:

Springform (26 cm Durchmesser)

Backtemperatur: Zirka 50 Minuten bei 180 Grad

Zubereitung

Für den Mürbeteig aus Zucker, Butter, Mehl und dem Ei rasch einen Teig herstellen und zirka 30 Minuten kühl stellen.

Tipp: Die Butter sollte kalt sein, damit sie sich gut mit den anderen Zutaten verbindet. Sonst kann es sein dass der Teig „brandig“, also bröselig wird. Dann einfach ein wenig kaltes Wasser dazugeben und nochmals durchkneten!

Danach den Mürbeteig ausrollen und die Form auslegen.

Tipp: Den rund ausgerollten Teig einmal umklappen, dann lässt er sich ohne zu brechen in die Springform legen!

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.

Tipp: Wenn der Rhabarber noch sehr säuerlich ist geben Sie einfach etwas Zucker dazu!

Die Brösel fein mahlen und auf dem Boden verteilen.

Tipp: Süße Brösel lassen sich aus Biskuitresten oder älterem Hefezopf problemlos selbst herstellen!

Die geschnittenen Rhabarberstücke darauflegen, in den Ofen schieben und zirka 50 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen. Für die Haube das Eiweiß und den Zucker zu einem festen Schnee schlagen, einen Teil davon auf den Kuchen aufstreichen und bereits mit einem Messer auf dem Eischnee in Stücke einteilen.

Tipp: Den Zucker langsam in den Eischnee einrieseln lassen, dann wird dieser stabiler!

Anschließend noch mit einer Sterntülle die einzelnen Stücke aufspritzen und mit einem Küchenbunsenbrenner abflämmen. Oder im Backofen mit der Grillfunktion leicht bräunen.