

Rhabarberkuchen mit Schmand

So einfach wird ein Rhabarberkuchen mit Schmand und fruchtigem Rhabarber-Belag in der Springform gebacken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Rhabarberfüllung:

500 g Rhabarber
75 g Zucker
5 EL Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

Sahnecreme:

250 g Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Schmand
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backt man einen Rhabarberkuchen mit Schmand?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Rhabarberfüllung:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser und Zucker etwa 8 Min. weich kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Tortenguss mit 2 EL Wasser anrühren und unter den Rhabarber rühren. Kurz aufkochen und dann mit Folie abgedeckt erkalten lassen.

- 4 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen. Diesen auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Sahnecreme:

Rhabarberfüllung auf dem Biskuitboden verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Schmand mit Zucker und Finesse verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Sahnecreme in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Tupfen auf die Torte spritzen. Den Rhabarberkuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Den Tortenring lösen und entfernen. Den Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit Pistazien und Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Biskuitboden kann man gut am Vortag vorbereiten oder auch einfrieren.
- Die Schmand-Sahne-Creme kann statt mit Schmand auch mit 250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.) zubereitet werden.

