Apfelmus-Rhabarber-Kuchen

Der Apfelmus-Rhabarber-Kuchen schmeckt schön erfrischend. Ein frühlingshaftes Rezept, das gerade zu Rhabarber-Saison gut bei Gästen ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

100 g	Margarine
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für die Füllung

700 g	Apfelmus
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
4 EL	Milch
200 g	Rhabarber (geschält)

Für den Belag

500 g	Sauerrahm
4 EL	Zucker
3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße

Zubereitung

1. Für den Apfelmus-Rhabarber-Kuchen den Boden eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Margarine mit dem Zucker cremig aufschlagen, die Eier einzeln unterrühren und das Mehl, mit dem Backpulver vermengt, durch ein Sieb, hinzufügen.

3. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 12-15 Minuten vorbacken.

4. Jetzt den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

5. Nun das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und der Milch, in einer Schüssel, zu einer glatten Sauce anrühren.

6. Danach den Apfelmus in einen Topf geben und zum köcheln bringen (Vorsicht heiß).

7. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen und unter Rühren die Vanillepuddingsauce hinzufügen. Den Topf hinterher wieder auf die Herdplatte stellen und ganz wichtig, den Apfelmus-Pudding eine weitere Minute, unter ständigem Rühren, kochen lassen.

8. Als nächstes die Rhabarberstücke unter den Pudding rühren.

9. Nun die Masse in die Form geben und glattstreichen.

10. Für den Belag, den Sauerrahm, mit dem Zucker und den Eigelben verrühren.

11. Jetzt die Eiweiße zu steifen Eischnee schlagen und unter die Creme heben.

12. Die Creme anschließend auf der Puddingfüllung verteilen und im Ofen, weitere ca. 20 Minuten, bei gleicher Temperatur backen. Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen und dann im Kühlschrank stets aufbewahrt werden.

Tipp

Die Süße, oder Säure von dem Apfelmus-Rhabarber-Kuchen, lässt sich natürlich variieren, indem man je nach Geschmack, entweder mehr Zucker, oder aber etwas mehr Rhabarber hinzufügt.