Rhabarber-Blechkuchen

Der Rhabarber-Blechkuchen lädt zu einem Kaffeenachmittag im Frühling ein. Ein Rezept, das man doch gerne mit seinem Liebsten teilt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

Für den Teig

30 g	Germ
80 g	Zucker
150 ml	Milch
400 g	Mehl
2 Stk.	Eier
150 g	Butter
0.5 TL	Salz

Für die Creme

2 Stk.	Eigelbe
2 Stk.	Eiweiße
80 g	Zucker
350 g	Topfen
1 TL	Orangenabrieb
3 EL	Orangensaft
40 g	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Salz
150 ml	Schlagobers (geschlagen)

Zum Belegen

1.20 kg	Rhabarber

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Blechkuchen** das Mehl (gesiebt) zusammen mit dem Salz und ca. die Hälfte des Zuckers in eine große Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

2. Dann den restlichen Zucker mit der Milch erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen.

3. Danach die Milch lauwarm abkühlen lassen, die Germ hinein bröseln und auflösen lassen.

4. Nun die 2 Eier unterrühren.

5. Jetzt die Germ-Milch in die Schüssel mit dem Mehl geben.

6. Dann alles gründlich mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Den sehr weichen und klebrigen Teig hinterher an einem warmen Ort ca. 60 min. ruhen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

8. Als nächstes ein tiefes Backblech (ca. 33 x 37 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig mit bemehlten Händen gleichmäßig ausbreiten. Dabei am besten am Blech-Rand einen kleinen Teig-Rand hochziehen.

9. Danach zeitig den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und parallel die 2 Eigelbe mit dem Zucker dick-schaumig aufschlagen.

10. Nun den Topfen, den Orangenabrieb, den Orangensaft und das Vanillepuddingpulver unterrühren.

11. Anschließend das Schlagobers steif schlagen.

12. Dann die Mixstäbe gründlich reinigen und die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

13. Nun zuerst das Schlagobers unter die Creme heben und danach den Eischnee nach und nach unter die Creme heben.

14. Die Creme hinterher auf den Teig geben und gleichmäßig glatt streichen.

15. Nun noch den Rhabarber gleichmäßig auf der Creme verteilen und den Kuchen anschließend im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Sollte der Rhabarber-Blechkuchen sehr sauer sein, kann man ihn mit etwas Staubzucker bestäuben.