Rhabarberkuchen mit Rahm-Guss

Das Rezept von dem Rhabarberkuchen mit Rahm-Guss bringt besonders die lieben Gäste in Frühlingsstimmung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

Für den Teig

160 g	Mehl (W700)
25 g	Zucker
25 g	Butter (weiche)
45 g	Topfen (Zimmertemperatur)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
8 g	Germ (frisch)
1 Prise	Salz
30 g	Milch (lauwarm)

Für den Belag

350 g	Rhabarber (frisch)
Nach Belieben	Zucker (optional)

Für den Guss

300 g	Sauerrahm
70 g	Zucker
25 g	Speisestärke
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz

1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Rhabarberkuchen** mit Rahm-Guss als erstes den Teig zubereiten. Dazu das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

2. Dann die Germ in die lauwarme Milch bröseln und auflösen lassen.

3. Nun den Topfen, das Ei (verschlagen), die Butter und die Germ-Milch zum Mehlgemisch geben und vorerst mit den Knethaken eines Mixers verrühren.

4. Danach den Teig mit den Händen geschmeidig kneten (Teig klebt etwas).

5. Diesen nun in eine leicht bemehlt Schüssel geben und an einem warmen Ort, abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zeit schon mal den Rhabarber waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

7. Als nächstes den Teig etwas größer als Formgröße (26cm Springform) auswalken.

8. Jetzt den Teig in die Springform legen und dabei einen kleinen Rand ringsherum hochziehen.

9. Anschließend den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und abgedeckt weitere ca. 15 Minuten ruhen lassen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

10. Danach den Sauerrahm, den Zucker, die Speisestärke, das Salz, den Zitronensaft, den Vanillezucker und die Eier nach und nach zu einem Guss verrühren.

11. Nun den Rhabarber (evtl. etwas gezuckert) gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

12. Letztendlich den Guss auf dem Rhabarber verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 35 Minuten backen lassen.

Tipp

Zu dem Rhabarberkuchen einen Klecks Schlagobers reichen.