

Rhabarber-Kuchen



Leckerer Kuchen

Bereiten Sie diesen leckeren Kuchen einmal zu.

Es ist ein einfacher Rührkuchen. Mit Obst.

Ich gebe einfach die Rührteigmasse in eine große Spring-Backform.

Und drücke den geschälten und grob zerkleinerten Rhabarber oben in die Rührteigmasse hinein.

Wie man auch einen Apfelkuchen zubereiten kann.

Das Ergebnis ist ein einfacher Kuchen aus Rührteig und Obst.

Der Rhabarber liefert eine gewisse Süße, Säure und Saftigkeit.

Probieren Sie es aus!

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 5 Stangen Rhabarber

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit saftigem Rhabarber

Rhabarber putzen und schälen. In grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Rührteig in eine Spring-Backform mit Backpapier geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Rhabarberstücke obenauf in den Rührteig drücken.

Nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Rhabarber



Trotz Experiment gelungen

Bei diesem Rezept musste ich unbeabsichtigt ein Experiment wagen.

Ich hatte keine Margarine für den Rührteig vorrätig. Und mein Discounter, bei dem ich diese immer einkaufe, hat seit

bestimmt zwei Wochen Lieferschwierigkeiten wegen Pandemie und Krieg. Auch Mehl ist seit zwei Wochen nicht mehr lieferbar.

Also habe ich schnell einmal in meiner Küche und Vorratskammer geschaut, was ich alternativ zur Verfügung habe.

Da wäre einmal Olivenöl aus der Flasche. Aber flüssiges Öl für einen Rührteig zu verwenden schien mir nicht so zu passen.

Und ich hatte noch in der Vorratskammer festes Pflanzenfett, das ich normalerweise zum Frittieren verwende. Beim Recherchieren nach einer Tauglichkeit dieses Fettes für das Backen stieß ich zumindest darauf, dass Kokosfett als festes Pflanzenfett durchaus zum Backen geeignet ist. Das Pflanzenfett, das ich vorrätig hatte, bestand aber zum größten Teil aus Palmfett.

Und ich fand den Hinweis, dass Margarine zu 80 % aus Fett, jedoch zu 20 % aus Wasser besteht. Somit wurde angeraten, bei festem Pflanzenfett dies auch zu beachten, dieses nur zu 80 % zu verwenden und den restlichen Teil von 20 % an Wasser zum Rührteig hinzuzugeben.

So habe ich es gemacht. Bei 250 g Margarine für einen gewöhnlichen Rührteig bedeutet dies also, 200 g festes Pflanzenfett und 50 ml Wasser.

Und so habe ich den Kuchen auch gebacken.

Als Fazit stelle ich fest: Der Kuchen gelingt, er ist essbar und schmeckt, nur ist der Kuchen sehr krümelig. Also als Notfalllösung ist das feste Pflanzenfett verwendbar, aber nicht unbedingt empfehlenswert.

Und ja, damit ich noch zur besonderen Zutat dieses Rührkuchens komme, ich habe einige Stangen geschälten und kleingeschnitten Rhabarber auf den Rührteig in einer Spring-Backform verteilt und mit dem Stampfgerät leicht in den Teig hineingedrückt, so dass er dort mitgebacken wird und sich mit dem Teig verbindet.

Dann noch den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben, schon hat man einen leckeren Obst-Rührkuchen, der auch mit der beschriebenen Notfalllösung durchaus gelingt.

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Alternativ:

- Statt 250 g Margarine 200 g festes Pflanzenfett (Palmfett) und 50 ml Wasser

Zusätzlich:

- 3 Stangen Rhabarber
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Leicht krümelig, aber schmackhaft

Rhabarber putzen und schälen. Dann in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Festes Pflanzenfett in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt etwa 1–2 Minuten schmelzen.

Anstelle 250 g Margarine 200 g Pflanzenfett und 50 ml Wasser hinzugeben.

Rührteig etwa 5–10 Minuten in der Küchenmaschine rühren.

Abwechselnd zum Grundrezept eine Spring-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und mit dem Stampfgerät oder einem anderen geeigneten Gerät etwas in den Teig hineindrücken.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen aus dem Backofen herausnehmen, gut abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rhabarber-Pfirsich-Tarte

Hier veröffentliche ich ein Rezept für eine Tarte mit einem Fehler, den ich gern mitteilen will.

Sie sollten diesen Fehler auf keinen Fall ebenfalls machen, um eine gute Tarte zu erhalten.

Keine Säure in die Eierstichmasse. Sie verhindert das Stocken des Eierstichs beim Backen. Somit bleibt die Füllmasse auch nach dem Backen leicht flüssig. Ich habe leider den Saft einer Limette zum Eierstich gegeben, der dies dann verursacht hat.

Ich konnte den Fehler jedoch nachträglich noch beheben und die Tarte reparieren. Ich habe, da ja der Mürbeteig nach einer Stunde Backzeit durchgebacken ist, die leicht flüssige Füllmasse in eine Schüssel gegeben.

Dann habe ich sechs Blatt Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser auf dem Herd erhitzt und geschmolzen.

Diese Gelatine habe ich dann in die Füllmasse untergerührt.

Dann habe ich die Füllmasse wieder in die Backform in den Mürbeteig zurückgegeben.

Und habe die Tarte dann einfach über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Das Ergebnis ist eine durch die Gelatine schön fest und kompakt gewordene Tarte, die sehr gut schmeckt.

Ich gebe die Zubereitung der Tarte jedoch in der vorgenommenen Weise an, die aber zu der leicht flüssigen Eierstichmasse führt.

Bitte lassen Sie also den Limettensaft weg. Oder Sie reparieren die Tarte wie hier beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:1127]

Erdbeer-Rhabarber-Tarte

Erdbeeren und Rhabarber passen gut zusammen. Zum einen, weil sie ein ähnlich rotes Obst sind. Zum anderen, weil sie eben auch geschmacklich gut zusammenpassen.

Hier habe ich Erdbeeren und Rhabarber geputzt bzw. geschält, kleingeschnitten, in eine Schüssel gegeben, mit etwas Zucker überstreut und ein wenig Cognac für Geschmack darüber gegeben. Und das Obst ein wenig im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann habe ich eine normale Tarte nach dem Grundrezept zubereitet.

Ich gebe das Obst ohne die angesammelte Flüssigkeit in die Füllmasse.

Wer mich kennt, weiß, dass ich bei Tartes gern auf Nummer Sicher gehe und gern für mehr Stabilität ein oder zwei Eier zusätzlich in die Füllmasse gebe. Dies tue ich – gerade bei diesem feuchten Obst – auch in diesem Fall.

Und diese Tarte mit Obst sollte man nach dem Backen und Abkühlen unbedingt auf einem Kuchengitter im Kühlschrank aufbewahren. Wenn man sie bei diesen sommerlichen Temperaturen bei Zimmertemperatur aufbewahrt, verdirbt sie schnell und beginnt zu schimmeln. Und man sollte sich dann auch nicht über Unmengen von Fruchtfliegen in der Küche wundern.

[amd-zlrecipe-recipe:732]

Vanille-Pudding mit Erbeeren und Rhabarber in Cognac-Sauce

Ich habe noch einige Tüten handelsübliche, industriell gefertigte Vanille-Puddinge vorrätig. Also kein fertiger Pudding, sondern das dazu notwendige Vanille-Pudding-Pulver.

Nun, wie dieser zubereitet wird, weiß man mittlerweile fast schon auswendig und es kann auch fast jeder einen solchen Pudding zubereiten.

Pudding-Pulver + 2 EL Zucker und etwas Milch und separat 500 ml Milch. Fertig.

Es wäre somit kein Blogbeitrag und ein eigenes Rezept in meinem Foodblog notwendig gewesen.

Aber ich hatte frisches Obst vorrätig, das ich zu einer Tarte verarbeiten will. Und dieses Obst bot sich an für eine kleine Zutat zu diesen Vanille-Puddingen.

Ich habe Abstand davon genommen, das Obst kleinzuschneiden und unter die Pudding-Masse zu mischen. Das Obst ist meistens doch zu flüssig und die Puddinge bleiben dann beim Stürzen auf kleine Dessert-Teller nicht mehr stabil und fallen zusammen.

Also habe ich von dem für die Tarte geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber, den ich mit geputzen und ebenfalls kleingeschnittenen Erdbeeren vermischt habe, eine kleine Portion davon in eine Schale gegeben. Dann habe ich einen Esslöffel Zucker darüber gegeben. Und einen guten Schluck Cognac. Und habe diese Obst-Zubereitung im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Den Vanille-Pudding bereitet man am besten am Tag zuvor zu und

lässt ihn im Kühlschrank in Schalen erkalten und erhärten.

Dann stürzt man jeweils einen Pudding auf einen kleinen Teller. Und siehe da, der Pudding ist erhärtet und bleibt beim Stürzen stabil.

Dann gibt man einige Esslöffel der Obstzubereitung mit sehr viel Cognac-Sauce darüber.

Fertig ist ein sehr leckeres und schmackhaftes Dessert, für das man zwar ein Teil davon aus einem industriellen Fertigprodukt zubereitet hat. Das aber durch das Obst nebst der Sauce viel gewinnt, sehr lecker ist und hervorragend bei diesem heißen Wetter serviert werden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:729]

Gedeckter Rhabarber-Kuchen



Leckerer, sommerlicher Obst-Kuchen

Es ist bald Sommer und die ersten Obstsorten der Saison sind im Discounter oder Supermarkt erhältlich.

Dieses Mal habe ich Rhabarber gekauft, mit dem man einen herrlichen Obst-Kuchen zubereiten kann.

Dies ist mein Rezept für den sonntäglichen Kuchen für Frühstück und Kaffeetrinken. Und natürlich auch noch einige Tage der kommenden Woche.

Für den Kuchen bereite ich einen Mürbeteig zu.

Ich putze und schäle den Rhabarber und schneide in grob klein.

Dann kommt er einfach auf den Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform und wird dort verteilt.

Gedeckt wird der Rhabarber einfach mit Streuseln, für die ich einen entsprechenden Teig zubereite.

Fertig ist der fast schon sommerlich anmutende Obst-Kuchen. Lecker!

Rhabarber-Tarte

Heute gibt es am Sonntag zu Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken einen schönen, frischen Obst-Kuchen. Oder besser gesagt, eine Tarte.

Eigentlich bereitet man ja Rhabarber-Kuchen in der Weise zu, dass man einen Mürbeteig zubereitet und in der Backform ausdrückt. Dann gibt man den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber hinein und verteilt ihn. Und schließlich gibt man darüber eine Portion Streusel, deren Teig man ähnlich zubereitet wie den Mürbeteig. Das ist dann ein wohlschmeckender, süßer, gedeckter Rhabarber-Kuchen.

Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe eine Rhabarber-Tarte gebacken. Mit einem Mürbeteig. Dann habe ich den Rhabarber hineingegeben und verteilt. Und schließlich einfach den Eierstich – zubereitet aus Eiern und Sahne –, den man für eine süße Tarte verwendet, darüber gegossen und verteilt. Den Eierstich habe ich nicht zusätzlich gesüßt, da ich die frische, fruchtige, leicht säuerliche Note des Rhabarbers im Geschmack der Tarte haben wollte.

Da der Rhabarber doch eine recht große Masse für die Tarte ist, gebe ich noch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Stabilität in die Füllmasse der Tarte.

Das Ergebnis ist eine frische, fruchtige, leicht säuerliche Tarte, die sehr gut zum Frühling und den langsam wärmeren Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:365]

Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenö sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit

Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenö
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenö putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.

Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so

lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem

Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1-2 Stunden gut abkühlen lassen.