

Hier und heute



Rhabarberkuchen mit Vanillepudding

Marcel Seeger liebt die Kombination von süß und sauer. Wie gut, dass jetzt Rhabarber wieder Saison hat. Unser Konditormeister zeigt, wie Sie das fruchtige Stangengemüse in einem klassischen Kuchen mit Vanillepudding verarbeiten.

Rhabarberkuchen mit Vanillepudding

Das Rezept

(von Marcel Seeger für einen Kuchen von 26 cm Durchmesser)

Zutaten für den Biskuitboden

- 5 Eier (Gr. M)
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 150 g Weizenmehl (Type 550)
- 4 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Tortenring von 26cm Durchmesser und 5cm Höhe mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Alternativ eine Springform von 26 cm Durchmesser verwenden.

Mehl und Backpulver mischen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen.

Die Eigelbe, Vanillemark und Zitronensaft zum Eischnee geben und vorsichtig miteinander verarbeiten. Während des Unterhebens die Mehl- Backpulvermischung zugeben und alles zu einem glatten und luftigen Biskuitteig verbinden.

Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. Anschließend den Biskuitboden direkt in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 25 Minuten backen.

Anschließend den Biskuitboden erkalten lassen. Erst dann den Tortenring vorsichtig entfernen. Den fertigen Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Biskuitboden in einen Tortenring legen.

Tipps

Übriggebliebene Biskuitböden lassen sich gut einfrieren oder für die Rhabarbertörtchen in Rezept 2 verwenden.

Alternativ können Sie auch einen gekauften Biskuitboden verwenden.

Zutaten für den Vanillepudding

- 400 ml Milch
- 60 g Zucker
- 3 Eigelbe (Gr. M)
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz

Hier und heute



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, so dass ein glatter Vanillepudding entsteht. Den heißen Pudding in eine Schüssel füllen und mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, damit er etwas abkühlt.

Anschließend den Vanillepudding in den Tortenring auf den Biskuitboden geben, glattstreichen und weiter abkühlen lassen.

Zutaten für den Rhabarber

- 600 g Rhabarber frisch (alternativ tiefgekühlte Rhabarberstücke)

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, die Schale abziehen und in Stücke schneiden.

Die Rhabarberstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im auf 150° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten weich dünsten.

Anschließend in ein Sieb geben, damit überschüssige Flüssigkeit ablaufen kann. Abkühlen lassen.

Tipps

- Tiefgekühlte Rhabarberstücke vor der Verwendung auftauen lassen.
- Man kann gut die Restwärme des Ofens nutzen, um den Rhabarber zu dünsten.
- Während des Dünstens mit Fingerdruck testen, wie weich die Rhabarberstücke sind. Gegebenenfalls die Zeit noch mal verlängern.
- Alternativ können Sie die Rhabarberstücke in einem Topf garen.

Fertigstellung

- 50 g Zucker
- 1 Päckchen klaren Tortenguss

Zubereitung

Die Rhabarberstücke auf den Vanillepudding geben und gleichmäßig verteilen. Den Rhabarber mit etwas Zucker bestreuen. Anschließend die Oberfläche des Rhabarberkuchens mit flüssigem, klarem Tortenguss bestreichen.

Tipps

- Den Vanillepudding mit Kuchenbröseln bestreuen, das verhindert, dass die Rhabarberstücke später beim Schneiden vom Pudding rutschen.
- Der Tortenguss hält den Rhabarber länger frisch und optisch schön und verhindert beim Schneiden das Herunterfallen der Rhabarberstücke.