

Nelson Müller | Rhabarber-Kuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

- 500 g Mehl
- 500 g flüssige Butter
- 600 g Zucker
- 10 Eier
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Salz
- 500 g (TK-)Rhabarber
- 250 g Weizengrieß
- 100 g Puderzucker
- 250 ml Apfelsaft
- 200 ml Sahne
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Optional:

- Vanille
- Vanillin
- Rotwein
- Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Butter in einem Topf zerlassen, sie sollte nicht heißer als 40 °C werden.

Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb und 250 g Zucker in einer Schüssel vermengen. Eier aufschlagen, Vanille und warme Butter hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen unter die Mehlmasse heben und gut verrühren.

Das Blech mit Backpapier auslegen. 300 g TK-Rhabarber auf dem Blech verteilen. (Alternativ: Frischen Rhabarber schälen und in 2 cm breite Stücke schneiden.)

250 g Zucker und Weizengrieß in einer Schüssel vermischen und über den Rhabarber verteilen. Danach die Teigmasse aufs Blech geben. Den Kuchen für 15 - 20 Minuten im Ofen backen.

Sahne steif schlagen und nach Belieben Puderzucker und Vanille hinzugeben. Im Kühlschrank bis zum Servieren kaltstellen.

Für Rhabarber-Kompott in einem Topf die Rhabarberschalen im Apfelsaft aufkochen. Im 2. Topf 100 g Zucker karamellisieren. Apfelsaft durch ein Sieb zum karamellisierten Zucker geben. Zitrone auspressen und dazugeben. Nach Belieben mit Rotwein abschmecken und einkochen lassen. Den restlichen Rhabarber hinzugeben und einmal kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und in der Restwärme fertig garen.

Kuchen aus dem Ofen holen, mit einem 2. Blech/Tablett wenden und nach Belieben mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit Sahne und Rhabarber-Kompott servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!