

Rhabarber-Schmandkuchen

Claudia Hennicke-Pöschk



Für eine Form Ø 26cm

Ergibt 12 Stück

Zutaten für den Mürbeteig

190g Butter

70g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

Zitronenabrieb (von einer halben Zitrone?) / 2 Fingerspitzen?

2 Eier (Gr. M)

280g Mehl (Typ 405)

2 TL Backpulver

40g gemahlene Pistazien (alternativ auch Nüsse)

Zutaten für die Schmandmasse

130 ml Sahne

30 ml Milch

50 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

½ Vanilleschote

20 g Cremepulver, Vanille

100 ml Milch

3 Eier (Gr. M)

250 g Schmand

800 g Rhabarber

Zutaten für die Streusel

50 g Butter

40 g Zucker

1 Prise Salz

Etwas Zitronenabrieb

1 TL Vanillezucker

70g Mehl (Typ 405)

20g gemahlene Haselnüsse

1. Den Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Mürbeteig die Butter, den Puderzucker, Salz, Vanillezucker und den Zitronenabrieb vermengen.
3. Ein Ei hinzugeben und bei dem zweiten Ei das Eigelb vom Eiweiß trennen und nur das Eigelb hinzufügen und mit der Masse vermengen.

4. Das Backpulver mit dem Mehl mischen, sieben und die gemahlene Pistazie untermengen. Das Mehl-Pistaziengemisch unter die Buttermasse arbeiten und zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Mürbeteig ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Tortenring Ø 26cm ausstechen
6. Für die Schmandmasse die Sahne, 30 ml Milch, Butter, Zucker, eine Prise Salz und das ausgekatzte Mark der halben Vanilleschote aufkochen.
7. Das Cremepulver in die 100 ml kalte Milch einrühren, die Eier hinzufügen und die Masse in das kochende Sahne-Butter-Gemisch geben. Das Ganze nochmals eine Minute aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Schmand einrühren.
8. Den Rhabarber waschen, gut schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Menge eines Stengels für die Deko auf die Seite legen
9. Die Rhabarberstückchen in die gekochte Creme geben und unterheben. Die Masse auf den Mürbeteig geben und bei 190° C Ober-/Unterhitze ca. 40 – 45 Minuten backen.
10. Währenddessen die Streusel zubereiten. Butter, Zucker, Salz, den Zitronenabrieb und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Das Mehl sieben und die gemahlene Nüsse untermischen. Zu der Butter und den anderen Zutaten in die Schüssel geben und alles so lange miteinander verkneten, bis sich Streusel bilden.
11. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Streusel darauf verteilen.
12. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und kurz stocken lassen.
13. Den Ofen auf 170°C reduzieren und die Streusel für ca. 15 Minuten in die mittlere Schiene schieben, bis sie eine hellbraune Farbe haben.
14. In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben, aufkochen und anschließend die Kuchenoberfläche mit der Konfitüre bestreichen.
15. Die fertigen, gebackenen Streusel in der Mitte des Kuchens verteilen.
16. Die übrigen Rhabarberstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht mit Zucker bestreuen. Bei 180° die Stückchen für ca. 3 – 5 Minuten im Ofen weich ziehen lassen und als Deko auf jedes Rhabarber-Kuchenstück legen.

