

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 26.05.2023

Rhabarber-Schmandkuchen

Für 16 Stück

Zutaten:

Für das Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber
200 ml Rhabarbersaft
(alternativ Apfelsaft)
5 EL Zitronensaft (50 ml)
50 g Zucker
20 g Speisestärke
2 Eigelb (Größe M)

Für den Mürbeteig:

160 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
80 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Für die Schmandmasse:

300 g saure Sahne
600 g Schmand
200 g Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver (40 g)
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)

Für die Dekoration:

150 g frische Erdbeeren
250 g Rhabarberkompott
evtl. Tortenguss

Außerdem:

Tortenring (Ø 26 cm) oder Springform
Mehl zum Bearbeiten (oder 2 Bögen Backpapier)
Teigroller

Zubereitung:

1. **Für das Rhabarberkompott** den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. 100 ml Rhabarbersaft, Zitronensaft und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen.
3. Restlichen Rhabarbersaft, Stärke und Eigelb in eine kleine Schüssel geben, verrühren und unter Rühren in die kochende Saftmischung geben.
4. Rhabarber unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.

Hinweis: Bitte etwa 250 g Rhabarberkompott abnehmen und für die Dekoration beiseitestellen.



5. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine mischen. Das Ei zugeben und unterkneten.
6. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und kurz unterkneten.
7. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Teig mindestens 1 Stunde kaltlegen.
8. Inzwischen **für die Schmandmasse** saure Sahne und Schmand in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
9. Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mischen und unter die Schmandmasse rühren.
10. Ei unterrühren und die Masse beiseitestellen.
11. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring (Ø 26 cm) daraufstellen oder den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
12. 2/3 des Mürbeteigs auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen 2 Bögen Backpapier rund (Ø 26 cm) ausrollen. Boden eines Tortenringes (oder einer Springform Ø 26 cm) damit auslegen. Im heißen Ofen auf dem Rost in der untersten Schiene etwa 10 Minuten anbacken.
13. Restlichen Mürbeteig ebenso dick ausrollen und den Rand der Form damit auslegen. Abgekühltes Rhabarberkompott auf dem Mürbeteigboden verteilen, Schmandmasse darauf geben. Auf dem Rost in der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen.
14. Kuchen in der Form auf einem Gitter mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.
15. Inzwischen die Erdbeeren **für die Dekoration** waschen, trockentupfen und entkelchen. 8 kleine Erdbeeren beiseitelegen, restliche Erdbeeren kleinschneiden und mit dem für die Dekoration beiseite gestellten Rhabarberkompott mischen.
16. Kuchen in 16 Stücke einteilen, Kompott auf die Mitte des Kuchens verteilen. Die 8 Erdbeeren halbieren und auf jedes Stück eine halbe Erdbeere legen und servieren.

Claudias Tipp: Kompott und Erdbeeren evtl. mit Tortenguss abglänzen.