



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 14.04.2016

Rhabarbertorte mit Rahmguss

Für ca. 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

100 g weiche Butter
50 g Zucker
Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Biskuit

1 Boden, fertig gekauft, ca. 7-10 mm dick

oder selbstgemacht:

3 Eier (Größe M)
90 g Zucker
90 g Mehl
30 g Speisestärke
30 g flüssige Butter

Für die Rhabarberfüllung:

1 kg Rhabarber (rot und grün, wenn möglich)
ca. 210 ml Rhabarbersaft
25 g Zucker
20 Vanillepuddingpulver

Für den Rahmguss:

175 g saure Sahne
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
25 g Vanillepuddingpulver
100 ml Milch
100 g Sahne
50 g Butter
25 g Zucker
1/2 TL Zimt

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb, Mehl, Backpulver und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Durchmesser 28 cm, mit dem Springformrand ausstechen) ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



3. Für den Biskuit Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Springformboden (Durchmesser 28 cm) mit Backpapier belegen. Für den Teig Eier, Zucker in einer Schüssel über einem warmem Wasserbad (ca. 35 Grad) verrühren und erwärmen.
 4. Eier-Zucker-Masse mit den Schneebesen eines Handrührgerätes ca. 10 Minuten hell schaumig schlagen. Mehl und Stärke mischen und sieben. Portionsweise unter die Eimasse heben. Mit dem letzten Drittel Mehl, die Butter unterheben.
 5. Die Masse in die vorbereitete Form geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. herausnehmen, auf Backpapier stürzen und abkühlen lassen.
 5. Für die Füllung Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Stücke auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten knackig dünsten. Heraus nehmen und abkühlen lassen.
 6. In einem Topf 180 ml Rhabarbersaft und Zucker aufkochen. Übrigen Saft mit Puddingpulver verrühren. Unter die kochendem Saft rühren und erneut aufkochen lassen, bis ein Pudding entsteht. Abkühlen lassen.
 7. Für den Guss saure Sahne und Eier verquirlen. Zucker und Puddingpulver mischen und unter die Eiersahne rühren. Milch und Sahne unterrühren.
 8. Mürbeteig auf eine Platte legen, Biskuit darauf legen. Pudding auf dem Biskuit verteilen. Gedünsteten Rhabarber auf dem Pudding verteilen. Rahmguss darüber gießen. Im Backofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen.
 9. Inzwischen Butter schmelzen. Zucker und Zimt mischen. Kuchen nach 40 Minuten herausnehmen. Butter und Zimtzucker darüber geben. Weitere ca. 20-30 Minuten backen.
- Herausnehmen und abkühlen lassen.