

# Gedeckter Rhabarber-Johannisbeer-Kuchen

Ein fruchtiger Kuchen für Rhabarber-Liebhaber mit Amarettini

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Füllung:

1 kg Rhabarber  
1 Apfel (etwa 200 g)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
250 g rote Johannisbeeren  
2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Sahne-Geschmack  
80 g Zucker  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère  
150 g Amarettini (ital.  
Mandelgebäck)

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère  
(150 g)

### Knetteig:

100 g Weizenmehl  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
75 g weiche Butter oder  
Margarine

### Außerdem:

200 g Puderzucker  
etwa 3 ½ EL Johannisbeersaft  
oder Holundersaft

## 1 Füllung:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in 2 cm lange Stücke schneiden. Apfel schälen, vierteln und in große Stücke schneiden. Rhabarber, Apfelstücke, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einem Topf verrühren, zum Kochen bringen und etwa 3 Min. dünsten (Rhabarber soll nicht zerfallen!). Anschließend die Rhabarber-Apfel-Masse auf ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen und 500 ml abmessen. Evtl. mit Apfelsaft auf 500 ml auffüllen. Beides erkalten lassen.

- 2 Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 500 ml aufgefangenem Saft und 80 g Zucker**, zubereiten. Crème légère, Rhabarber-Apfel-Masse und Johannisbeeren vorsichtig unter den Pudding heben und erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 3 Hefeteig:

50 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 4 Kneteteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 5 Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 6 Zwillingsteig:

Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, mit dem Kneteteig gut verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech ausrollen und die Amarettini darauf verteilen. Die Füllung darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Übrigen Teig in Größe des Backblechs ausrollen. Mit Hilfe des Teigrollers den Teig aufrollen und auf der Füllung abrollen. Teigdecke an den Rändern mit Hilfe einer Teigkarte gut andrücken.

### 7 Den Kuchen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 8 Puderzucker sieben und mit dem Saft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss mit Hilfe eines Pinsels auf den Kuchen auftragen und mit den Mandeln dekorativ verzieren.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt der Amarettini auch die gleiche Menge Löffelbiskuits verwenden.
- Statt der Johannisbeeren können Sie auch Himbeeren verwenden.

