

Rhabarber-Frischkäse-Torte

Das beste Rezept für Rhabarberkuchen mit Frischkäse – eine leckere Kombination aus frischem Rhabarber und feinem All-In-Teig.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Frischkäsefüllung:

400 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
400 g Doppelrahm-Frischkäse
4 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Rhabarberfüllung:

1 kg Rhabarber
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
4 EL Apfelsaft oder Wasser

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
125 ml Wasser
125 ml Apfelsaft

Wie backe ich eine Rhabarbertorte mit Frischkäse?:

① Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder Springformrand darumstellen.
- 4 **Frischkäsefüllung zubereiten:**
Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Frischkäse mit Zitronensaft und 2 Btl. Gelatine fix verrühren. Zum Schluss Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Sahne unterheben und alles auf dem Boden glatt streichen. Mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Rhabarberfüllung zubereiten:**
Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillin-Zucker in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Min. weich dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Tortengusspulver mit dem übrigen Zucker mischen und mit Saft oder Wasser anrühren. In die heiße Rhabarbermasse rühren und einmal aufkochen. Etwas abkühlen lassen und dann auf der Frischkäse-Creme verstreichen.
- 6 **Guss zubereiten:**
Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Wasser und Saft zubereiten. Auf die Rhabarbermasse gießen und gleichmäßig verteilen. Die Rhabarber-Frischkäse-Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Rhabarbermasse und der Guss fest geworden sind.
- 7 Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man 1 Tag im Voraus zubereiten.

