

Rhabarber-Maracuja-Schnitten

Fruchtiger Blechkuchen mit Rhabarber, Maracuja und Baiser.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
175 g Zucker

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Maracujanektar

Zum Bestreuen:

50 g Kokoschips

Füllung:

500 g Rhabarber
50 g Zucker
150 ml Maracujanektar
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich Rhabarber-Maracuja-Schnitten?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen, bis ein fester Schnee entsteht.

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Nektar kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig auf dem Blech glatt streichen. Den Eischnee so darauf verstreichen, dass ringsherum ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt. Mit Kokoschips bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäckplatte am Rand lösen, auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

5 **Füllung zubereiten:**

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und etwa 100 ml Nektar in einem Topf aufkochen. Puddingpulver mit übrigem Nektar anrühren, zum kochenden Rhabarber geben und unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Dann die Masse erkalten lassen.

- 6 Die Gebäckplatte halbieren, so dass 2 Platten je 30 x 20 cm entstehen. Eine Gebäckhälfte auf eine Platte legen. Rhabarbermasse gleichmäßig darauf verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und darauf verstreichen. Die zweite Gebäckplatte auflegen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Bestreuen können auch 50 g gehobelte oder gehackte Dr. Oetker Mandeln oder Haselnüsse verwendet werden.

