

Rhabarber-Schokokuchen

Dieser Rhabarber-Schoko-Kuchen mit Edelbitterkuvertüre ist ein schokoladig-fruchtiger Genuss.

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Butter

3 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Wasser

Rhabarber-Füllung:

600 g Rhabarber

etwa 3 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

2 EL Orangensaft oder Wasser

Ganache:

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

300 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

200 g Schlagsahne

Wie backe ich einen Rhabarber-Schokokuchen?:

① Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Rhabarber-Füllung zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen, nicht abziehen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden (dickere Stangen längs halbieren). Rhabarber in einer Auflaufform mit Zucker, Finesse und Saft oder Wasser vermischen. Die Form mit Alufolie abdecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 25 Min.

Rhabarber auf einem Kuchenrost in der Form erkalten lassen.

4 Teig in der Form zu einem Boden und Rand andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchenboden in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

5 Ganache zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem kleinen Topf einmal aufkochen und vom Herd ziehen. Kuvertürestücke hinzufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme etwa 10 Min. stehen lassen, dann erneut durchrühren.

6 Rhabarber-Füllung auf dem Mürbeteigboden verteilen und die Ganache darüber verteilen. Die Tarte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit steif geschlagener Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine verfeinerte Sahne zu dem Rhabarber-Schoko-Kuchen. Hierfür einfach 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und etwa 1 EL Zucker steif schlagen. Zum Schluss 1-2 EL Orangenlikör unterrühren.
- Ohne Verzierung kann der Kuchen auch am Vortag zubereitet werden.