

Rhabarberkuchen mit Mürbeteig

Rhabarberkuchen mit Mürbeteig und cremiger Vanillecreme-Füllung und knackigem Rhabarber.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Frucht-Belag:

etwa 500 g Rhabarber

500 ml Wasser

250 g Zucker

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pr. Salz

100 g Butter

1 Ei (Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Bourbon-Vanille ohne Kochen

50 g Zucker

100 ml Milch

300 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Gelee extra oder helle

Konfitüre

Wie backe ich einen Rhabarberkuchen aus Mürbeteig?:

① Frucht-Belag:

Rhabarber waschen, putzen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Wasser und Zucker in einem Topf kochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Rhabarberstücke hinzufügen, 1-2 Min. kurz aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Rhabarberstücke darin erkalten lassen.

② Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



3 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden verteilen und andrücken. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen. Rolle am Rand der Form abrollen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand andrücken.

4 Füllung:

Soßenpulver mit Zucker in einer Rührschüssel mischen. Nach und nach mit der Milch glatt rühren. Crème fraîche unterrühren und auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Tarte vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen und den Rand entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Bestreichen:

Rhabarberstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup nehmen und auf der Tarte verteilen. 3 EL Sirup und das Gelee in einem kleinen Topf aufkochen und etwas einkochen lassen. Rhabarberstücke damit bepinseln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Übrigen Rhabarbersirup mit Mineralwasser und/oder Sekt sowie Eiswürfeln zu einem Erfrischungsgetränk zubereiten.

