

# Rhabarberkuchen mit Schmand

So einfach wird ein Rhabarberkuchen mit Schmand und fruchtigem Rhabarber-Belag in der Springform gebacken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Rhabarberfüllung:

500 g Rhabarber  
75 g Zucker  
5 EL Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

### Sahnecreme:

250 g Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g Schmand  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backt man einen Rhabarberkuchen mit Schmand?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

#### 3 Rhabarberfüllung:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser und Zucker etwa 8 Min. weich kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Tortenguss mit 2 EL Wasser anrühren und unter den Rhabarber rühren. Kurz aufkochen und dann mit Folie abgedeckt erkalten lassen.

- 4 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen. Diesen auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

#### 5 Sahnecreme:

Rhabarberfüllung auf dem Biskuitboden verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Schmand mit Zucker und Finesse verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Sahnecreme in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Tupfen auf die Torte spritzen. Den Rhabarberkuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 6 Verzieren:

Den Tortenring lösen und entfernen. Den Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit Pistazien und Dekorblüten verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Biskuitboden kann man gut am Vortag vorbereiten oder auch einfrieren.
- Die Schmand-Sahne-Creme kann statt mit Schmand auch mit 250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.) zubereitet werden.

