



Schmand-Rhabarber-Kuchen

Ein fruchtiger Käsekuchen mit Rhabarber für den Sommer

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder Margarine
25 g Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 EL Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Füllung:

2 Eiweiß (Größe M)
125 g kalte Schlagsahne
500 g Schmand (Sauerrahm, 24% Fett)
2 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
½ Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

Belag:

600 g Rhabarber
100 ml trockener Weißwein
125 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

Außerdem:

75 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Fett
50 g Aprikosenkonfitüre
Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Backzeit: etwa 17 Minuten

Springformrand entfernen. Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Gesäuberten Springformrand wieder schließen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, gut 3 cm hoch als Rand an die Springform drücken. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

4 **Füllung:**

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen
Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
Sahne steif schlagen. Alle anderen Zutaten miteinander gut verrühren. Zuletzt steif geschlagene Sahne und Eischnee unterheben.
Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Minuten

Gebäck in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 **Belag:**

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber in der Hälfte des Weins weich dünsten, Zucker und Finesse unterrühren. Tortenguss mit übrigem Wein anrühren, zufügen und gut aufkochen lassen. Belag noch heiß auf den Schmandkuchen geben und fest werden lassen.

6 **Verzieren:**

Mandeln in einer beschichteten Panne goldgelb rösten. Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Gebäckrand mit warmer Konfitüre bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

