



RHABARBERKUCHEN MIT SCHMANDGUSS

🕒 45 min ☺ Leicht

Backzeit ca. 55 min, Ruhen ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 24 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

Für den Teig:

200 g Vollkornmehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g kalte MinusL Butter
weiche MinusL Butter, für die Form
getrocknete Hülsenfrüchte, zum Blindbacken
Mehl, zum Arbeiten

Für den Belag:

500 g Rhabarber
200 ml MinusL frische Schlagsahne
200 g MinusL Schmand
4 Eier
30 g Speisestärke
150 g Zucker
2 EL Vanillezucker
2 EL Zitronensaft und Abrieb einer 1/2 Zitronenschale
(ungespritzt)

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem Zucker und Salz mischen. Das Ei und die Butter in kleinen Stücken dazu geben und alles zu Krümeln reiben. Rasch zu einem glatten Teig kneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen, falls nötig die Fäden ziehen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform ausbutteren. Den Teig auf bemehlter Fläche in Springformgröße ausrollen, hineinlegen, andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten bestreuen und ca. 10 Minuten vorbacken. Anschließend Papier und Hülsenfrüchte wieder entfernen.
4. Die Sahne, den Schmand, Eier, Stärke, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -abrieb verquirlen. Auf den Teigboden gießen und den Rhabarber darauf verteilen. Im Ofen ca. 45 Minuten fertig backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen.