

Rhabarber komplett,

Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Samstag, 30. April 2005

Index

| | | | |
|--|-----|---------------------------------|-----|
| Auflauf..... | 14 | Fleisch..... | 454 |
| Baiser | 36 | Getränke | 462 |
| Blech, Diverses | 58 | Gugelhupf + Kastenform... 124 | |
| Blech, Erdbeeren | 71 | Hinweis | 467 |
| Blech, Mandeln | 77 | Käse- , Quark- , Kuchen.... 128 | |
| Blech, Marzipan | 89 | Kuchen | 144 |
| Blech, mit anderen Obst | 95 | Marmeladen | 472 |
| Blech, mit Quark + Schmand | 103 | Muffeins | 232 |
| Blech, Nüsse | 86 | Pie, Törtchen, Strudel..... 239 | |
| Blech, Schnitten | 114 | Pikant..... | 489 |
| Blech, Streusel | 120 | Salat..... | 497 |
| Dessert | 373 | Streusel..... | 261 |
| Dessert, Erdbeeren | 346 | Suppen | 499 |
| Diverses..... | 438 | Süßspeisen..... | 504 |
| Fisch | 451 | Tarte | 273 |
| | | Torten | 283 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------|----|
| Rhabarber komplett,..... | 1 |
| Hinweis..... | 1 |
| Index | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Auflauf..... | 14 |

| | | | |
|--|-----------------|--------|----|
| Bananen-Rhabarber-Auflauf | 3 Eiweiß | | 14 |
| Erdbeer-Rhabarber-Gratin | 2 Eigelb | M..... | 15 |
| Erdbeer-Rhabarber-Mascarpone-Gratin | 2 Ei | M..... | 16 |
| Erdbeer-Rhabarber-Schnitten | | M..... | 16 |
| Großmutter's Rhabarberauflauf | 3 Ei | M..... | 17 |
| Mascarpone Gratin | 2 Ei | M..... | 18 |
| Pfannkuchenaufwurf mit Rhabarberkompott | 6 Ei | M..... | 18 |
| Quarkgratin mit Erdbeeren, | 2 Eigelb | M..... | 19 |
| Rhabarber - Reis - Auflauf | 4 Ei | M..... | 20 |
| Rhabarber Amaretti Crumble | | | 21 |
| Rhabarber Auflauf | 3 Ei | M..... | 22 |
| Rhabarber Erdbeer Gratin mit Haube | 3 Ei | M..... | 22 |
| Rhabarber Gratin mit Amaretti | 2 Eigelb | M..... | 23 |
| Rhabarber Quinoa Auflauf | 2 Ei | M..... | 23 |
| Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf | 4 Ei | | 24 |
| Rhabarber-Auflauf | 1 Ei | M..... | 25 |
| Rhabarber-Auflauf | 4 Ei | M..... | 25 |
| Rhabarber-Auflauf I | 4 Ei | M..... | 26 |
| Rhabarber-Auflauf II | 4 Ei | M..... | 27 |
| Rhabarber-Gratin | 2 Eigelb | M..... | 28 |
| Rhabarber-Streusel-Auflauf | | M..... | 28 |
| Rhabarber-Streusel-Gratin | | | 29 |
| Rhabarberauflauf | 3 Ei | M..... | 30 |
| Rhabarberauflauf | 3 Ei | M..... | 30 |
| Rhabarberauflauf | 5 Ei | | 31 |
| Rhabarberauflauf II | 5 Ei | M..... | 32 |
| Rhabarberauflauf mit Sahne | 3 Ei | M..... | 32 |
| Rhabarberauflauf mit Streuseln | | | 33 |
| Rhabarbergratin mit Cointreau Sabayon | 2 Ei | | 33 |
| Topfen / Quarksoufflé mit | 2 Ei + 6 Eigelb | M..... | 35 |
| Backwaren | | | 36 |
| Baiser | | | 36 |
| Baisertörtchen mit Rhabarberkompott | 4 Eiweiß | M..... | 36 |
| Orangen-Rhabarber-Kuchen mit Baiserhaube | 3 Ei | | 37 |
| Rhabarber - Baiserkuchen | 5 Ei | | 39 |
| Rhabarber Gries Schaum | 1 Eiweiß | | 40 |
| Rhabarber Herz | 4 Ei | M..... | 41 |
| Rhabarber Kuchen mit Baiserdecke | 3 Ei | M..... | 42 |
| Rhabarber-Baiser | 4 Ei + 4 Eiweiß | | 43 |
| Rhabarber-Baiser-Kuchen | 5 Ei + 3 Eiweiß | | 44 |
| Rhabarber-Baiser-Kuchen | 6-8 Ei | | 44 |
| Rhabarberbaiser auf Mürbeteigboden | 5 Ei | | 45 |
| Rhabarberkuchen mit Baiser | 3 Ei + 2 Eiweiß | M..... | 46 |
| Rhabarberkuchen mit Baiser | 1 Ei + 3 Eiweiß | | 47 |
| Rhabarberkuchen mit Baiser | 3 Eiweiß | M..... | 48 |
| Rhabarberkuchen mit Baiser Türmchen | 5 Ei + 1 Eiweiß | M..... | 49 |
| Rhabarberkuchen mit Baiserdecke | 3 Ei | M..... | 51 |
| Rhabarberkuchen mit Baiserguss | 4 Ei + 3 Eiweiß | M..... | 51 |

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------|----|
| Rhabarberkuchen mit Baisir | 3 Ei | M..... | 53 |
| Rhabarberkuchen mit Kokosbaiser | 4 Ei | M..... | 53 |
| Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser | 4 Ei | | 54 |
| Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser | 5 Ei | | 55 |
| Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser | 6 Ei | | 56 |
| Blechkuchen, sortiert..... | | | 58 |
| Blech, Diverses | | | 58 |
| Rhabarber Kuchen | 5 Ei..... | | 58 |
| Rhabarber - Blechkuchen | 5 Ei | M..... | 58 |
| Rhabarber - Träubleskuchen | 6 Ei | | 59 |
| Rhabarberbiskuit | 4 Ei..... | | 60 |
| Rhabarberkuchen | 7 Ei | M..... | 60 |
| Rhabarberkuchen | 8 Ei | M..... | 61 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | M..... | 62 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei | M..... | 62 |
| Rhabarberkuchen | 6 Ei..... | | 63 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei + 3 Eiweiß | M..... | 64 |
| Rhabarberkuchen I | 3 Ei | M..... | 65 |
| Rhabarberkuchen II | 3 Ei | M..... | 66 |
| Rhabarberkuchen vom Blech | 2 Ei | M..... | 67 |
| Rhabarberkuchen vom Blech I | 4 Ei | | 67 |
| Rhabarberkuchen, Thüringer Art | 4 Ei | M..... | 69 |
| Saftiger Rhabarber-Kuchen | 2 Ei | M..... | 70 |
| Warmer Rhabarberkuchen | 4 Ei | M..... | 71 |
| Blech, Erdbeeren..... | | | 71 |
| Erdbeer Rhabarber Kuchen | 4 Ei | M..... | 71 |
| Erdbeer-Rhabarber Kuchen I | 7 Ei | M..... | 72 |
| Erdbeer-Rhabarber Kuchen II | 4 Ei | | 73 |
| Erdbeer-Rhabarberkuchen | 4 Ei | M..... | 74 |
| Rhabarber Erdbeer Kuchen I | 4 Ei | M..... | 75 |
| Rhabarber Erdbeer Kuchen II | 4 Ei | M..... | 76 |
| Blech, Mandeln | | | 77 |
| Rhabarber Bienenstich I | 1 Ei | M..... | 77 |
| Rhabarber Blechkuchen | 3 Ei | M..... | 78 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | | 79 |
| Rhabarberkuchen auf dem Blech | 4 Ei | | 80 |
| Rhabarberkuchen mit Mandeln | 3 Ei | M..... | 81 |
| Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser | 4 Ei | M..... | 82 |
| Rhabarberkuchen mit Rahmguss | 4 Ei | M..... | 83 |
| Rhabarberkuchen vom Blech | 5 Ei | M..... | 84 |
| Saftiger Rhabarberkuchen | 4 Ei..... | | 85 |
| Blech, Nüsse..... | | | 86 |
| Liebeskuchen | 2 Ei | | 86 |
| Rhabarber Nuss Kuchen | 6 Ei + 5 Eiweiß | M..... | 87 |
| Rhabarber-Bienenstich II | 1 Ei | M..... | 88 |
| Blech, Marzipan..... | | | 89 |
| Rhabarber Kuchen mit Baiser | 4 Ei | | 89 |
| Rhabarber Kuchen mit Marzipangitter | 1 Eigelb | M..... | 91 |

| | | | |
|---|-----------------|---|-----|
| Rhabarber Marzipan Kuchen | 1 Ei + 2 Eigelb | M | 92 |
| Rhabarber - Baiserkuchen | 6 Ei + 3 Eigelb | M | 93 |
| Rhabarber-Käsekuchen mit Marzipan | 6 Ei | M | 94 |
| Blech, mit anderen Obst | | | 95 |
| Apfel Rhabarberkuchen | 8 Ei | M | 95 |
| Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimtstreuseln | | M | 96 |
| Rhabarber Pfirsich Kuchen | 1 Ei | M | 97 |
| Rhabarber- Apfel- Kuchen | 1 Ei | M | 99 |
| Rhabarber-Bananenkuchen | | M | 101 |
| Rhabarberkuchen aus der Pfanne | 2 Ei | M | 101 |
| Stachelbeerstreusel mit Quarkguss | 4 Ei | M | 102 |
| Blech, mit Quark + Schmand | | | 103 |
| Bunter Kleckselkuchen | 2 Ei | M | 103 |
| Rhabarber Kuchen mit Quark | 6 Ei | M | 104 |
| Rhabarber Quark Kuchen mit Streuseln | 5 Ei | M | 105 |
| Rhabarber Streusel Kuchen | 2 Ei | M | 106 |
| Rhabarber Streuselkuchen | 1 Ei | M | 107 |
| Rhabarber - Streuselkuchen vom Blech | 1 Ei | M | 108 |
| Rhabarber- Krokant-Kuchen | 4 Ei | M | 109 |
| Rhabarber-Käsekuchen mit Marzipan | 6 Ei | M | 110 |
| Rhabarber-Quark-Kuchen mit Baiser | 5 Ei | M | 111 |
| Stachelbeerstreusel mit Quarkguss | 4 Ei | M | 113 |
| Blech, Schnitten | | | 114 |
| Rhabarber Schnitten mit | 4 Ei | M | 114 |
| Rhabarber - Schnitten mit Eischnee - Haube | 9 Ei | | 115 |
| Rhabarberschnitten mit I | 4 Ei | M | 116 |
| Rhabarberschnitten mit II | 4 Ei | M | 117 |
| Rhabarberschnitten mit Vanille-Schmant-Guss | 4 Ei | M | 118 |
| Saftige Rhabarber-Schnitten | 4 Ei | M | 119 |
| Blech, Streusel | | | 120 |
| Rhabarber Streusel Kuchen | 2 Ei | M | 120 |
| Rhabarber-Streuselkuchen | 5 Ei | M | 121 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei | M | 122 |
| Saftiger Rhabarber Kuchen mit Zimtstreuseln | 2 Ei | M | 123 |
| Gugelhupf + Kastenform | | | 124 |
| Lockerer Rhabarber-Kastenkuchen | 5 Ei | M | 124 |
| Rhabarber - Gugelhupf | 6 Ei | M | 125 |
| Rhabarber-Kokos-Sahne Gugelhupf | 6 Ei | M | 126 |
| Rhabarber-Kranz | 5 Ei | | 126 |
| Rhabarber-Marzipan Gugelhupf | 5 Ei | M | 127 |
| Rhabarber-Schokoladenkuchen | 3 Ei | M | 128 |
| Käse- , Quark- , Kuchen | | | 128 |
| Amerikanischer Rhabarber-Käsekuchen | 4 Ei | M | 128 |
| Erdbeer Rhabarber Käsekuchen | 5 Ei | M | 129 |
| Käsekuchen mit Knusperkeksboden | 4 Ei | M | 130 |
| Quark Rhabarber Kuchen | 1 Ei + 4 Eigelb | M | 132 |
| Quarkgratin mit Erdbeeren, | 2 Eigelb | M | 133 |
| Quarkkuchen mit Rhabarber | 6 Ei | M | 134 |

| | | | |
|-------------------------------------|---------------------|---|-----|
| Rhabarber Quark Kuchen mit Streusel | 5 Ei | M | 135 |
| Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen | 4 Ei | M | 136 |
| Rhabarber-Erdbeer-Quark-Kuchen | | M | 137 |
| Rhabarber-Käsekuchen | 4 Ei | M | 138 |
| Rhabarber-Käsekuchen | 1 Eigelb | M | 139 |
| Rhabarber-Käsekuchen | 4 Eigelb + 3 Eiweiß | M | 139 |
| Rhabarber-Käsekuchen | 1 Eigelb + 2 Eiweiß | M | 141 |
| Rhabarber-Quark-Grießkuchen | 4 Ei | M | 141 |
| Rhabarberkuchen mit Quark | 6 Ei | M | 142 |
| Rhabarberkuchen mit Quarkhaube | 10 Ei | M | 143 |
| Kuchen | | | 144 |
| Biskuitapfelkuchen | 2 Ei | | 144 |
| Erdbeer - Rhabarber - Kuchen | 1 Ei + 5 Eiweiß | | 145 |
| Gedeckter Rhabarberkuchen | 2 Ei | M | 145 |
| Goldtröpfchen-Rhabarberkuchen | 3 Ei | | 146 |
| Irmis Rhabarberkuchen | 3 Ei | M | 147 |
| Liebeskuchen | 2 Ei | | 148 |
| Mandel-Rhabarberkuchen | 8 Ei | M | 148 |
| Mandlrührkuchen mit Rhabarber | 6 Ei | M | 149 |
| Marzipan-Rhabarber-Kuchen | 6 Ei + 3 Eiweiß | M | 150 |
| Rahmkuchen mit Rhabarber | 4 Ei | M | 151 |
| Rhabarber Kuchen | 6 Eiweiß + 3 Eigelb | | 153 |
| Rhabarber Kuchen | 5 Ei | M | 154 |
| Rhabarber Kuchen | 4 Ei | | 155 |
| Rhabarber Kuchen mit Kokoshaube | 6 Ei | M | 156 |
| Rhabarber Marzipankuchen | 3 Ei | M | 156 |
| Rhabarber Mohn Kuchen | 3 Ei | M | 157 |
| Rhabarber Mohn Kuchen | 3 Ei | M | 158 |
| Rhabarber Nuss Kuchen | 6 Ei + 5 Eiweiß | M | 159 |
| Rhabarber Rahmkuchen | | M | 161 |
| Rhabarber Träubleskuchen | 6 Ei | | 162 |
| Rhabarber Vanille Kuchen | 3 Ei | M | 162 |
| Rhabarber-Bananenkuchen | | M | 163 |
| Rhabarber-Bienenstich | 1 Ei | M | 164 |
| Rhabarber-Charlotte | 2 Eiweiß + 4 Eigelb | M | 165 |
| Rhabarber-Charlotte I | | M | 166 |
| Rhabarber-Erdbeer-Kuchen | 4 Ei | M | 167 |
| Rhabarber-Krümelkuchen I | 2 Ei | | 168 |
| Rhabarber-Krümelkuchen II | 2 Ei | | 169 |
| Rhabarber-Kuchen III | 2 Ei | M | 169 |
| Rhabarber-Mandelkuchen | 3 Ei | | 170 |
| Rhabarber-Mandelkuchen | 3 Ei | | 171 |
| Rhabarber-Marzipankuchen | 2 Ei | M | 171 |
| Rhabarber-Marzipankuchen | 3 Ei | M | 172 |
| Rhabarber-Mohn-Kuchen | 3 Ei | | 173 |
| Rhabarber-Mohn-Kuchen I | 4 Ei | | 174 |
| Rhabarber-Mürbteigkuchen | 4 Ei | M | 174 |
| Rhabarber-Vanille-Zupfkuchen | 4 Ei | M | 176 |

| | | | |
|--|----------------------------|---|-----|
| Rhabarberbloutz | | | 177 |
| Rhabarberkuchen | 2 Ei | M | 177 |
| Rhabarberkuchen | 3 Ei | | 178 |
| Rhabarberkuchen | M | | 180 |
| Rhabarberkuchen | 2 Ei | | 181 |
| Rhabarberkuchen | M | | 181 |
| Rhabarberkuchen | 3 Ei | M | 182 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | M | 183 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei + 2 Eiweiß | | 185 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei | M | 187 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei + 2 Eiweiß | M | 188 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei | M | 188 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei + 3 Eigelb + 2 Eiweiß | M | 189 |
| Rhabarberkuchen | 2 Ei + 3 Eiweiß | | 190 |
| Rhabarberkuchen | 2 Eigelb | M | 191 |
| Rhabarberkuchen | 3 Ei | M | 192 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | | 193 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | M | 194 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei + 2 Eigelb | M | 194 |
| Rhabarberkuchen | 1 Ei + 4 Eigelb | | 195 |
| Rhabarberkuchen | 2 Ei | M | 196 |
| Rhabarberkuchen | 1 Eigelb | | 197 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | | 197 |
| Rhabarberkuchen | 4 Ei | M | 198 |
| Rhabarberkuchen Birgit | 4 Ei | M | 199 |
| Rhabarberkuchen I | 3 Ei | | 200 |
| Rhabarberkuchen I | M | | 201 |
| Rhabarberkuchen I | 4 Ei | M | 202 |
| Rhabarberkuchen I | 1 Ei | M | 203 |
| Rhabarberkuchen I | 4 Ei | M | 204 |
| Rhabarberkuchen II | 3 Ei | | 205 |
| Rhabarberkuchen II | 4 Ei | M | 206 |
| Rhabarberkuchen II | 1 Ei | M | 207 |
| Rhabarberkuchen II | 1 Ei | M | 208 |
| Rhabarberkuchen III | 2 Ei | M | 208 |
| Rhabarberkuchen mit | 3 Ei | M | 209 |
| Rhabarberkuchen mit Eierguss | 3 Ei | | 210 |
| Rhabarberkuchen mit Gitter | 2 Ei | M | 211 |
| Rhabarberkuchen mit Guss | 3 Ei | M | 212 |
| Rhabarberkuchen mit Haselnussmakronendecke | 3 Ei | | 213 |
| Rhabarberkuchen mit Kirschenrahm | 3 Ei | M | 213 |
| Rhabarberkuchen mit Makronenüberzug | 5 Ei | | 215 |
| Rhabarberkuchen mit Mandeln | 4 Ei | | 216 |
| Rhabarberkuchen mit Nusschaum | 4 Ei | M | 217 |
| Rhabarberkuchen mit Nussstreusel | 2 Ei | M | 217 |
| Rhabarberkuchen mit Rahmguss | 4 Ei | M | 218 |
| Rhabarberkuchen mit Rahmguss | 5 Ei | M | 219 |
| Rhabarberkuchen mit Rahmguss I | 2 Ei | M | 220 |

| | | | |
|--|---------------------|--------|-----|
| Rhabarberkuchen mit Rahmguss II | 2 Ei | M..... | 221 |
| Rhabarberkuchen mit Sauerrahmguss | 2 Ei | M..... | 222 |
| Rhabarberkuchen mit Schmandguss | 2 Ei | M..... | 222 |
| Rhabarberkuchen mit Vanillecreme | 2 Ei | M..... | 223 |
| Rhabarberkuchen mit Vanillepudding | 1 Ei | M..... | 225 |
| Rhabarberkuchen - | 2 Ei + 1 Eigelb | M..... | 226 |
| Rhabarberkuchen, Thüringer Art | 4 Ei | M..... | 227 |
| Saftiger Rhabarberkuchen | 1 Ei | M..... | 228 |
| Schweizer Cremefladen mit Rhabarberkompott | 2 Ei | M..... | 229 |
| Verkehrter Rhabarberkuchen | 2 Ei | M..... | 230 |
| Versunkener Rhabarberkuchen | 8 Ei | M..... | 231 |
| Muffeins..... | | | 232 |
| Erdbeer Rhabarber Muffins | 3 Ei | M..... | 232 |
| Rhabarber Kokos Muffins | 1 Ei | M..... | 233 |
| Rhabarber Walnuss Muffins | 1 Ei | M..... | 234 |
| Rhabarber- Muffins | 1 Ei | M..... | 235 |
| Rhabarber-Muffeins I | 2 Ei | M..... | 235 |
| Rhabarber-Muffeins II | 2 Ei | M..... | 236 |
| Rhabarbercake | 3 Ei | M..... | 237 |
| Rhabarbercake | 1 Ei | M..... | 238 |
| Rhabarbercake | 1 Eigelb + 5 Eiweiß | | 239 |
| Pie, Törtchen, Strudel..... | | | 239 |
| Baisertörtchen mit Rhabarberkompott | 4 Eiweiß | M..... | 239 |
| Biskuit-Quarkcake mit Rhabarber | 2 Ei | M..... | 240 |
| Erdbeer Rhabarber Pie | 2 Ei | M..... | 242 |
| Erdbeer Rhabarber Windbeutel | 4 Ei | M..... | 243 |
| Old-Fashion Pie | M..... | | 244 |
| Omas Rhabarber Pie | 2 Ei | | 245 |
| Rhabarber Apfel Pie..... | | | 246 |
| Rhabarber Erdbeer Torteletts | 1 Ei | | 246 |
| Rhabarber Herz | 3 Ei | M..... | 247 |
| Rhabarber Käse Törtchen | 3 Ei | M..... | 249 |
| Rhabarber - Rahmkuchen | M..... | | 249 |
| Rhabarber-Crêpes mit Mandeln | 2 Ei | M..... | 250 |
| Rhabarber-Käse-Törtchen | 3 Ei | M..... | 251 |
| Rhabarber-Strudel DIA..... | | | 252 |
| Rhabarber-Törtchen..... | | | 252 |
| Rhabarberkrapfen mit Traminer- | 4 Eigelb | M..... | 253 |
| Rhabarberkuchen und Rhabarbertörtchen | 2 Ei + 1 Eigelb | M... | 254 |
| Rhabarberpie..... | | | 256 |
| Rhabarberpie Eierlikör | M..... | | 257 |
| Rhabarberschnecken | 5 Eigelb | M..... | 258 |
| Rhabarbertörtchen I | M..... | | 259 |
| Schokoladestrudel mit Vanillesahne | 4 Ei | M..... | 260 |
| Streusel..... | | | 261 |
| Apfel Rhabarber Kuchen mit Zimtstreuseln | M..... | | 261 |
| Quark-Streuselkuchen mit Rhabarber | 4 Ei | M..... | 263 |
| Rhabarber mit Streuseln | M..... | | 264 |

| | | | | |
|------------------------------------|-----------------|--------|--|-----|
| Rhabarber Streusel..... | | | | 264 |
| Rhabarber - Streusel - Kuchen | 2 Ei | M..... | | 265 |
| Rhabarber-Streusel-Kuchen | 4 Ei | M..... | | 266 |
| Rhabarber-Streuselkuchen | 2 Ei | | | 267 |
| Rhabarber-Streuselkuchen | 3 Ei | | | 268 |
| Rhabarberkuchen mit Streusel | 1 Ei + 1 Eigelb | M..... | | 269 |
| Rhabarberkuchen mit Streusel | 2 Ei | M..... | | 270 |
| Rhabarberstreusel | | | | 271 |
| Rhabarberstreusel | 2 Ei | | | 271 |
| Rhabarberstreuselkuchen | 2 Ei | M..... | | 272 |
| Tarte | | | | 273 |
| Erdbeer Rhabarber Tarte | | | | 273 |
| Limettentarte mit Rhabarberkompott | 5 Ei | M..... | | 274 |
| Rhabarber Schnelltarte | 2 Ei | | | 276 |
| Rhabarber Tarte | 1 Ei | M..... | | 276 |
| Rhabarber Tarte Tatin | 1 Ei | | | 277 |
| Rhabarber Vanille Tarte | 3 Ei | M..... | | 278 |
| Rhabarber-Tarte | 1 Ei + 2 Eigelb | M..... | | 279 |
| Rhabarbertarte | 2 Ei | M..... | | 280 |
| Rhabarbertarte | 3 Ei | M..... | | 281 |
| Rhabarbertarte | 2 Ei + 2 Eigelb | M..... | | 282 |
| Torten | | | | 283 |
| Erdbeer Rhabarber Flockentorte | 4 Ei | M..... | | 283 |
| Erdbeer Rhabarbertorte | 2 Ei | M..... | | 284 |
| Erdbeer-Rhabarber-Torte | 2 Ei | M..... | | 285 |
| Erdbeer-Rhabarber-Torte | 3 Ei | | | 286 |
| Erdbeer-Rhabarber-Torte | 3 Ei | M..... | | 287 |
| Feine Rhabarbertorte | 5 Ei | M..... | | 288 |
| Flockentorte mit Rhabarber und | 4 Ei | M..... | | 289 |
| Gedeckte Rhabarber-Torte..... | | | | 291 |
| Gestürzte Rhabarbertorte | 2 Ei | | | 291 |
| Joghurttorte auf Rhabarberkompott | 3 Ei | M..... | | 292 |
| Knusprige Rhabarber Mandeltorte | 5 Ei | M..... | | 294 |
| Marzipan Rhabarber Torte I | 2 Ei | M..... | | 295 |
| Marzipan Rhabarber Torte II | 2 Ei | M..... | | 296 |
| Panna Cotta Torte mit Rhabarber | 3 Ei | M..... | | 297 |
| Rhabarber - Baiser - Torte II | 5 Ei | M..... | | 299 |
| Rhabarber - Baiser - Torte | 4 Ei | | | 300 |
| Rhabarber - Torte mit Cremehaube | 1 Ei | M..... | | 301 |
| Rhabarber Baiser Torte | 4 Ei | | | 301 |
| Rhabarber Eierlikör-Torte | 3 Ei + 3 Eigelb | M..... | | 302 |
| Rhabarber Joghurt Torte | 2 Ei | M..... | | 303 |
| Rhabarber Panna Cotta Torte | 4 Ei | M..... | | 304 |
| Rhabarber Sahne Torte | 3 Ei | M..... | | 305 |
| Rhabarber Torte | 1 Ei | M..... | | 306 |
| Rhabarber Torte | 1 Ei + 5 Eiweiß | M..... | | 307 |
| Rhabarber Torte mit Quarkguss | 4 Ei | M..... | | 308 |
| Rhabarber -Vanilletorte | 1 Ei | M..... | | 309 |

| | | | | |
|--|-----------------|-------|-------|-----|
| Rhabarber-Baiser-Torte | 2 Ei | | 310 | |
| Rhabarber-Bananen-Torte | M | | 311 | |
| Rhabarber-Buttermilch-Torte | 3 Ei | M | | 312 |
| Rhabarber-Eierlikör-Torte | 7 Ei | M | | 313 |
| Rhabarber-Eierlikör-Torte | 3 Ei + 3 Eigelb | M | | 314 |
| Rhabarber-Erdbeer-Torte | 1 Ei | M | | 315 |
| Rhabarber-Erdbeertorte mit | 6 Eigelb | M | | 317 |
| Rhabarber-Glace-Torte | 4 Ei + 2 Eiweiß | M | | 318 |
| Rhabarber-Glace-Torte | 2 Eiweiß + 4 Ei | M | | 319 |
| Rhabarber-Käse-Torte mit Zitronenthymian | 7 Ei | M | | 321 |
| Rhabarber-Kokos-Torte | 4 Ei | M | | 323 |
| Rhabarber-Mandel-Torte | 4 Eigelb | M | | 324 |
| Rhabarber-Sahne-Torte | 3 Ei | M | | 325 |
| Rhabarber-Torte | M | | 326 | |
| Rhabarber-Torte | 1 Ei | M | | 326 |
| Rhabarber-Torte mit Guss | 4 Ei | M | | 327 |
| Rhabarber-Torte mit Quarkguss | 4 Ei | M | | 328 |
| Rhabarber-Vanilletorte | 3 Eigelb | M | | 329 |
| Rhabarberstreuselkuchen | 2 Ei | M | | 330 |
| Rhabarbertorte | 2 Ei + 1 Eiweiß | M | | 331 |
| Rhabarbertorte | 4 Ei | M | | 332 |
| Rhabarbertorte | 2 Ei + 1 Eiweiß | M | | 333 |
| Rhabarbertorte | 4 Ei | M | | 334 |
| Rhabarbertorte | 1 Ei | M | | 335 |
| Rhabarbertorte | 4 Ei | M | | 336 |
| Rhabarbertorte | 1 Ei + 4 Eigelb | M | | 337 |
| Rhabarbertorte | 1 Ei | M | | 338 |
| Rhabarbertorte Dorothee | 3 Ei | | 339 | |
| Rhabarbertorte mit Baiser | 2 Ei + 1 Eigelb | M | | 340 |
| Rhabarbertorte mit Likör | 3 Ei | | 341 | |
| Rhabarbertorte mit Quarkguss | 4 Ei | M | | 342 |
| Rhabarbertorte mit Quarkguss I | 4 Ei | M | | 343 |
| Saftige Rhabarber-Torte | 4 Ei | M | | 344 |
| Saftige Rhabarber-Torte mit Quarkguss | 4 Ei | M | | 345 |
| Dessert, Erdbeeren | | | 346 | |
| Erdbeer Rhabarber Charlotte | 2 Ei | M | | 346 |
| Erdbeer Rhabarber Grütze | | | 348 | |
| Erdbeer Rhabarber Tiramisu | 4 Ei | M | | 348 |
| Erdbeer-Bavarois mit Rhabarberkompott | 4 Eigelb | M | | 349 |
| Erdbeer-Rhabarber-Gelee mit Honigschaum | M | | 350 | |
| Erdbeer-Rhabarber-Grütze | | | 351 | |
| Erdbeer-Rhabarber-Grütze | M | | 351 | |
| Erdbeer-Rhabarber-Portwein- | 2 Ei + 3 Eigelb | M | | 352 |
| Erdbeer-Rhabarber-Sorbet | | | 353 | |
| Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu | | | 353 | |
| Erdbeer-Rhabarbersuppe mit Champagner | | | 354 | |
| Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott | 3 Eigelb | M | | 355 |
| Erdbeersulz auf Rhabarbermark | M | | 356 | |

| | | | | |
|---|---------------------|---|--|-----|
| Feines Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren..... | | | | 357 |
| Gewürzte Erdbeeren mit Rhabarber Lömpia | | | | 358 |
| Grießmousse mit Erdbeer- | 2 Ei | M | | 359 |
| Rhabarber Erdbeer Creme | | M | | 359 |
| Rhabarber Erdbeer Eis | | | | 360 |
| Rhabarber Erdbeer Kompott | | | | 360 |
| Rhabarber Erdbeer Mousse | 2 Ei | M | | 361 |
| Rhabarber Erdbeer Sorbet | | | | 362 |
| Rhabarber-Erdbeer Tiramisu | | M | | 363 |
| Rhabarber-Erdbeer-Creme | | M | | 363 |
| Rhabarber-Erdbeer-Eis | | | | 364 |
| Rhabarber-Erdbeer-Grütze | | M | | 364 |
| Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale | 2 Eiweiß | M | | 365 |
| Rhabarber-Erdbeer-Schaum | 2 Eiweiß | M | | 366 |
| Rhabarber-Erdbeere Tiramisu | 1 Eigelb | M | | 366 |
| Rhabarber-Götterspeise mit Erdbeeren und Waldmeister ..M. ... | | | | 367 |
| Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren..... | | | | 368 |
| Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren | | | | 369 |
| Rhabarbercreme auf Erdbeer-Honig-Soße | | M | | 370 |
| Rhabarbergrütze mit Erdbeeren..... | | | | 370 |
| Rhabarberparfait mit Erdbeersauce | 2 Ei | M | | 371 |
| Rhabarberschaum mit Erdbeeren | 2 Eiweiß | | | 372 |
| Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott | | M | | 373 |
| Dessert | | | | 373 |
| Apfel-Rhabarberbiskuit 'Sukiyaki' | 2 Ei | M | | 373 |
| Aromatisches Rhabarberkompott..... | | | | 374 |
| Bayerische Creme auf Rhabarber | 3 Eigelb | M | | 374 |
| Blätterteigschnitten mit | 2 Eigelb | M | | 375 |
| Croquant-Parfait mit Rhabarberkompott | 5 Eigelb | M | | 376 |
| Gebackene Powidltascherl | 1 Ei | M | | 378 |
| Geschichtete Rhabarbercreme | 3 Eiweiß | M | | 379 |
| Gratinierter Rhabarber | 4 Eigelb | M | | 380 |
| Grießnocken mit Rhabarberkompott | | M | | 381 |
| Grießpudding mit Rhabarber-Prosecco. | 1 Eiweiß | M | | 382 |
| Grießschnitten auf Rhabarber | 1 Ei | M | | 383 |
| Grießschnitten mit Rhabarber-Kompott | 1 Ei | M | | 384 |
| Grießschnitten mit Rhabarberragout | 9 Eigelb + 3 Eiweiß | M | | 385 |
| Heiße Rhabarbersoße mit Eis | | M | | 386 |
| Honigköpfchen mit Karamellisiertem Rhabarber | | M | | 387 |
| Ingwer-Rhabarber-Kompott | | | | 388 |
| Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott | | M | | 388 |
| Mascarpone-Kirsch-Mousse | 2 Eiweiß | M | | 389 |
| Ofenschlupfer mit Rhabarber | 5 Ei | M | | 390 |
| Pfirsich - Rhabarber - Kompott | | M | | 390 |
| Quark Knödel auf Rhabarber | 1 Eigelb | M | | 391 |
| Quark-Rhabarber-Schnitte | | M | | 392 |
| Quarkklöße auf Rhabarber-Kompott | 1 Eiweiß | M | | 394 |
| Quarksouffle mit Rhabarber | 3 Ei | M | | 395 |

| | | | |
|---|-------------------------------|-------|-----|
| Reiskugeln mit Rhabarberkompott | M | | 396 |
| Rhabarber - Quark - Parfait | M | | 396 |
| Rhabarber auf Mascarpone-Creme | M | | 397 |
| Rhabarber Bananeneis | M | | 398 |
| Rhabarber Flan | M | | 399 |
| Rhabarber in Cognac | | | 400 |
| Rhabarber in Rotwein | | | 400 |
| Rhabarber mit feiner Vanillesoße | Eigelb M | | 401 |
| Rhabarber mit Portweinschaum | 2 Ei | | 401 |
| Rhabarber Ofenschlupfer | 4 Ei M | | 402 |
| Rhabarber Ofenschlupfer II | 15 Ei M | | 403 |
| Rhabarber Parfait | 3 Eigelb M | | 404 |
| Rhabarber Profiteroles | 3 Ei M | | 404 |
| Rhabarber Schichtcreme | 4 Eigelb M | | 406 |
| Rhabarber Tiramisu | 8,5 Ei M | | 407 |
| Rhabarber Tiramisu | 3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß M | | 409 |
| Rhabarber Topfen / Quarkdessert mit | 2 Eigelb + 1 Eiweiß M | | 410 |
| Rhabarber Topfendessert mit | 1 Eiweiß + 2 Eigelb M | | 411 |
| Rhabarber- Crumble mit Eis | | | 412 |
| Rhabarber-Bananen-Kompott | | | 413 |
| Rhabarber-Cannelloni | M | | 413 |
| Rhabarber-Couscous | | | 414 |
| Rhabarber-Himbeer-Kompott mit Sauermilch-Mousse | M | | 414 |
| Rhabarber-Honig-Kompott | | | 415 |
| Rhabarber-Ingwer Sorbet | | | 416 |
| Rhabarber-Joghurt-Eis mit | 3 Eigelb M | | 416 |
| Rhabarber-Parfait | 3 Eigelb M | | 417 |
| Rhabarber-Parfait mit Kompott | 3 Eigelb M | | 418 |
| Rhabarber-Portweinkompott mit Himbeersahne | M | | 418 |
| Rhabarbercreme | | | 419 |
| Rhabarbercreme | M | | 420 |
| Rhabarbercreme mit Bananenwürfeln | 2 Ei M | | 420 |
| Rhabarbercrumble | 1 Ei M | | 421 |
| Rhabarbereis | M | | 422 |
| Rhabarberflammeri | | | 423 |
| Rhabarberflan | M | | 424 |
| Rhabarbergrütze | | | 425 |
| Rhabarbergrütze | 1 Ei M | | 426 |
| Rhabarberjelly mit Limettenschaum | M | | 427 |
| Rhabarberkompott | | | 427 |
| Rhabarberkompott auf Bananenschaum | M | | 428 |
| Rhabarberkompott mit Grießflammerie | 2 Ei M | | 429 |
| Rhabarbermousse mit Mokka-Sabayon | 4 Eigelb M | | 430 |
| Rhabarbermus | M | | 431 |
| Rhabarberparfait | 5 Eigelb M | | 431 |
| Rhabarberparfait | 3 Eigelb M | | 432 |
| Rhabarberschnee DIA | | | 433 |

| | | |
|--|-------------------|-----|
| Rhabarberschnittchen mit Erdbeeren | M | 433 |
| Rhabarbersorbit | | 434 |
| Rhabarberwirbel | M | 434 |
| Rote Grütze | | 435 |
| Tiramisu aus Zwieback mit Rhabarber | 3 Ei M | 435 |
| Weißer Polentaschmarren mit | 4 Ei M | 436 |
| Zitronencreme mit Glasiertem Rhabarber | 1 Ei M | 437 |
| Diverses | | 438 |
| Frittierter Rhabarber | 3 Ei | 438 |
| Fusilli mit Spargel und Rhabarber | | 439 |
| Hohlhippen mit Rhabarber | 1 Eiweiß M | 440 |
| Rhabarber Soufflé | 3 Ei | 441 |
| Rhabarber Sweet And Sour (Pickles) | | 442 |
| Rhabarber-Ketchup | | 442 |
| Rhabarber-Wähe | 3 Ei M | 443 |
| Rhabarberbiskuit | 4 Ei | 444 |
| Rhabarberknödel mit Vanillesauce | 1 Ei + 1 Eigelb M | 444 |
| Rhabarberroulade | 5 Ei M | 445 |
| Rhabarbersauce | | 446 |
| Rhabarbersauce II | | 447 |
| Rhabarbersirup | | 447 |
| Tipps & Tricks für die Zubereitung | | 448 |
| Spargel-Rhabarber-Gemüse mit Erdbeeren | | 449 |
| Sülze von Rhabarber mit Marinade von Blütenhonig | | 450 |
| Fisch | | 451 |
| Fischcurry mit Rhabarber | M | 451 |
| Rhabarber Bienenstich, Shrimps | | 452 |
| Rhabarbergemüse mit Fischfilet | | 453 |
| Fleisch | | 454 |
| Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott | | 454 |
| Ente auf Ingwer-Rhabarber | | 455 |
| Ente mit Rhabarber und Erdbeeren | M | 456 |
| Entenbrust mit Rhabarbersauce | M | 457 |
| Erdbeer Rhabarber Torte, Entenbrüste | | 458 |
| Hähnchen-Seeteufel-Spieß mit Rhabarberkompott | | 459 |
| Hähnchenbrustfilet in Rhabarber - Rahmsauce | M | 460 |
| Schnitzel mit Rhabarbersauce | | 460 |
| Schweinefilet auf Rhabarber | | 461 |
| Schweinefiletmedaillons mit Rhabarber | | 462 |
| Getränke | | 462 |
| Erdbeer-Rhabarberbowle | | 463 |
| Lapacho Rhabarbercocktail | | 463 |
| Rhabarber-Flip | M | 464 |
| Rhabarber-Frühlingsbowle | | 464 |
| Rhabarber-Sirup | | 464 |
| Rhabarbersaft | | 465 |
| Rhabarberwein | | 466 |
| Hinweis | | 467 |

| | |
|--|-----|
| Hinweis..... | 467 |
| Info über Rhabarber | 467 |
| PS | 467 |
| Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott | 468 |
| Rhabarber (Info) | 469 |
| Steckbrief Rhabarber I - | 470 |
| Marmeladen | 472 |
| Aprikosen - Rhabarber - Bananen Konfitüre | 472 |
| Bananen Rhabarber Konfitüre..... | 472 |
| Erdbeer - Rhabarber - Marmelade mit Vanille | 473 |
| Erdbeer Rhabarber Konfitüre..... | 473 |
| Erdbeer-Rhabarber-Gelee M..... | 474 |
| Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum | 475 |
| Erdbeer-Rhabarberkonfitüre..... | 475 |
| Erdbeere Rhabarber Marmelade..... | 475 |
| Erdbeermarmelade mit Rhabarber | 476 |
| Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen | 477 |
| Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre | 477 |
| Rhabarber - Konfitüre..... | 478 |
| Rhabarber Bananenkonfitüre..... | 478 |
| Rhabarber Birne Konfitüre..... | 479 |
| Rhabarber Erdbeer Konfitüre..... | 479 |
| Rhabarber Konfitüre mit Kiwis..... | 479 |
| Rhabarber Marmelade mit Orangen | 480 |
| Rhabarber- Bananenmarmelade | 480 |
| Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre..... | 480 |
| Rhabarber-Bananenmarmelade | 481 |
| Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre | 481 |
| Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre | 482 |
| Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle | 482 |
| Rhabarber-Himbeer-Konfitüre | 483 |
| Rhabarber-Himbeer-Konfitüre mit Eierlikör | 483 |
| Rhabarber-Johannisbeer-Gelee..... | 483 |
| Rhabarber-Marmelade mit Vanille..... | 484 |
| Rhabarber-Marmelade mit Vanille/Frage..... | 484 |
| Rhabarber-Orangen-Gelee mit Sternanis | 485 |
| Rhabarbergelee | 485 |
| Rhabarbergelee mit Erdbeeren M..... | 486 |
| Rhabarberkonfitüre | 487 |
| Rhabarberkonfitüre | 487 |
| Rhabarberkonfitüre mit Maracuja | 488 |
| Rhabarbermarmelade mit Orangen..... | 488 |
| Rhabarbermarmelade mit Walnüssen | 488 |
| Pikant..... | 489 |
| Gebackene Camemberts mit 1 Ei M..... | 489 |
| Pikanter Rhabarber-Käsekuchen 3 Ei M..... | 490 |
| Rhabarber Chutney..... | 491 |
| Rhabarber Chutney mit Chili | 492 |

| | |
|---|-----|
| Rhabarber Erdbeer-Kompott mit Camemberts 1 Ei M..... | 492 |
| Rhabarber Kokos Chutney..... | 493 |
| Rhabarber Kompott mit Grieß Nockerln | 494 |
| Rhabarber-Ketchup..... | 495 |
| Rhabarbergemüse..... | 495 |
| Spargelsalat mit Rhabarberdressing..... | 496 |
| Salat | 497 |
| Rhabarber-Spargel-Salat | 497 |
| Rhabarbersalat 2 Ei..... | 497 |
| Spargelsalat mit Rhabarberdressing..... | 498 |
| Suppen..... | 499 |
| Black And White-Terrine mit Süßem Rhabarbersalat M..... | 499 |
| Rhabarber in Rotwein | 500 |
| Rhabarber- Erdbeer-Suppe 2 Eiweiß..... | 500 |
| Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M..... | 501 |
| Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren..... | 502 |
| Sahnige Reis-Terrine mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott M..... | 503 |
| Süßspeisen..... | 504 |
| Buchweizen - Pfannkuchen 3 Ei M..... | 504 |
| Frittiertes Rhabarber 3 Ei..... | 505 |
| Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M..... | 506 |
| Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber 1 Ei + 1 Eigelb M..... | 506 |
| Rhabarber - Quinoa - Auflauf 3 Ei M..... | 508 |
| Rhabarber - Reis - Auflauf 4 Ei M..... | 508 |
| Rhabarber Charlotte I M..... | 509 |
| Rhabarber mit Grießklößchen M..... | 510 |
| Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf..... | 510 |
| Rhabarber-Auflauf I 4 Ei M..... | 511 |
| Rhabarber-Auflauf II 4 Ei M..... | 512 |
| Rhabarber-Charlotte 4 Eigelb + 2 Eiweiß M..... | 513 |
| Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß..... | 513 |
| Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M..... | 514 |
| Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M..... | 515 |

Auflauf

Bananen-Rhabarber-Auflauf 3 Eiweiß

4 Personen

- 3 Bananen
- 1/2 Zitrone
- 8 Rhabarber, roter (Stangen)
- 4 El. Zucker
- 1 Nelken, gem. (Msp)

3 Eiweiß

6 El. Zucker
1 Tl Zitronensaft

Bananen schälen. In dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Zucker draufstreuen. Nelkenpulver darüber stäuben. Mit den Bananen mischen. In eine gefettete Auflaufform füllen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit 20 Minuten. Elektroherd 200 Grad Celsius. Gasherd Stufe 4 oder 1/2 große Flamme.

Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft steif schlagen. Auf die Obstmasse geben. Wieder in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur überbacken. Wichtig Heiß servieren!

Vorbereitung 10 Minuten, Zubereitung 30 Minuten. Kalorien pro Person 248.

Beilage Vanillesoße.

Erdbeer-Rhabarber-Gratin 2 Eigelb M

Gratin di Fragole Con Rhab ...
4 Portionen

20 g Butter
30 g Zucker
400 g Erdbeeren; halbiert
100 ml Erdbeerlikör

CREME

200 g Rhabarber; in Stücke geschnitten
100 ml Weißwein
60 g Zucker

2 Eigelb

100 ml Sahne; steifgeschlagen

Den Zucker in der Butter zergehen lassen, die halbierten Erdbeeren darin schwenken, den Likör zufügen und beiseite stellen.

Für die Creme den Rhabarber mit Weißwein und Zucker aufkochen, pürieren und abkühlen lassen. Die Eigelb dazugeben und im Wasserbad zu einer luftigen Creme schlagen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Creme erkaltet ist. Den Schlagsahne

darunter ziehen.

Die Erdbeeren in tiefe Teller oder Gratinförmchen geben, mit der Creme begießen und im Ofen bei starker Oberhitze (250 grad) gratinieren, bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Rhabarber Datum 05.05.2001

Erdbeer-Rhabarber-Mascarpone-Gratin 2 Ei M

4 Personen

200 g Erdbeeren
200 g Rhabarber
50 g Zucker

2 Eiweiß

1 Prise Salz
60 g Puderzucker

2 Eigelbe

40 g Zucker
10 ml Grand Marnier gelb

200 g Mascarpone

Abrieb einer Orange
1 El. Kürbiskerne
2 TI Sonnenblumenkerne
Puderzucker zum Bestäuben

Erdbeeren würfeln und mit Puderzucker bestäuben. Rhabarber schälen, würfeln und mit den 50 g Zucker mischen. Eigelbe mit Zucker und Grand Marnier dick aufschlagen. Eiweiß mit Salz aufschlagen. Dabei den Puderzucker langsam mit dazu geben. Mascarpone und Orangenabrieb zu den Eigelben geben. Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

In 4 Schalen oder Suppenteller die gewürfelten Erdbeeren und den geschälten und marinierten Rhabarber geben. Mit der Masse bedecken und mit den Körnern bestreuen. Im vorgeheizten Backofen nur bei Oberhitze (Grill) überbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer-Rhabarber-Schnitten M

250 g Rhabarber
350 g Erdbeeren
75 g Zucker

1 Blatt Gelatine

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

100 g Löffelbiskuits

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, 100 g davon pürieren.

Von den Restlichen die Hälfte würfeln und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Zucker und Rhabarber in einer Pfanne leicht karamellisieren und unter rühren 5-7 min dünsten.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rhabarber pürieren, Gelatine ausdrücken und im warmen Rhabarberpüree unter Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen. Mascarpone und Joghurt unterrühren. Erdbeerpüree mit etwas Likör verrühren und die Löffelbiskuits darin tränken.

Die Löffelbiskuits in eine Auflaufform verteilen und die Hälfte der Rhabarbercreme darüber streichen. Die Erdbeerwürfel darauf verteilen, restliche Creme darüber streichen, Oberfläche glätten und mit den Erdbeerscheiben belegen. Kalt stellen.

Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber

150 g Zucker

½ TL Zimt

½ Liter Milch

1 Prise Salz

200 g Grieß

3 Ei(er)

70 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der

restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Streifenstrumpf CK

Mascarpone Gratin 2 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mascarpone

200 g Erdbeeren

200 g Rhabarber

2 Eier

90 g Zucker

60 g gesiebter Puderzucker

1 Prise Salz

10 ml Grand Marnier (Orangenlikör)

Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange

1 EL Kürbiskerne

2 EL Sonnenblumenkerne

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker vermischen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

2. **Die Eier trennen.** Die Eigelb mit Zucker, dem Orangensaft und dem Grand Marnier dickschaumig aufschlagen. Die Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen, dann langsam den Puderzucker dazu geben und unterrühren.

3. Den Mascarpone mit der Orangenschale verrühren und unter die Eigelbmasse mischen. Dann vorsichtig das Eiweiß unterheben.

4. Den Grill des Backofens auf 200° vorheizen. Den Rhabarber und die Erdbeeren gleichmäßig auf 4 ofenfeste Schalen oder Suppenteller verteilen. Mit der Mascarpone Masse bedecken und mit den Kernen bestreuen.

5. Unter dem Grill des vorgeheizten Backofens einige Minuten überbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Pfannkuchenauflauf mit Rhabarberkompott 6 Ei M

4 Personen

250 g Mehl

6 Eier

1/2 l Milch

3 El. Haselnüsse, gehobelt

50 g Zerlassene, geklärte Butter; oder Butterschmalz

500 g Rhabarber

200 Zucker

Zitronenschale, abgerieben

Puderzucker

Salz

Mehl, Eier, Milch und eine Prise Salz gut vermischen.

Den Ofen auf 210 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zerlassene Butter in eine Auflaufform geben und gut verteilen. Die Auflaufform kurz in den Backofen geben und aufheizen. In die heiße Form die Ei-Milch-Masse geben und sofort wieder in den Backofen stellen, ca. 20 Minuten backen.

Den Rhabarber schälen, in etwa 3 cm große Stücke schneiden und mit Zucker und etwas Wasser aufkochen. Zitronenschale untermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Fond ev. mit Stärke noch etwas binden. Die Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten.

Den Auflauf in Stücke schneiden, anrichten, mit den Haselnüssen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem lauwarmen Rhabarberkompott umgießen.

QUELLE ARD Buffet - Wochenthema

Quarkgratin mit Erdbeeren, 2 Eigelb M

Rhabarber und Vanilleglace'

4 Portionen

250 g Sahnequark

2 Eigelb

40 g Puderzucker

25 g Maizena / Mondamin

1 El. Rum

1/2 Zitronenschale, abgerieben

1 Tl Vanillezucker

2 Eiweiß

50 g Zucker
150 g Rhabarber
125 ml Weißwein
40 g Zucker
1/2 Vanillestängel
150 g Erdbeeren, halbiert
4 Kugeln Vanilleglace

Quark, Eigelbe, Puderzucker, Maizena, Rum, Zitronenschale und Vanillezucker gut verrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben. Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Weißwein mit Zucker und Vanillestängel aufkochen, Rhabarber hineingeben und kurz aufwallen lassen. Den Rhabarber im Fond auskühlen lassen. Quarkgratin mit Erdbeeren, Rhabarber und Vanilleglace(eis). Die Quarkmasse auf gekühlte, ausgebutterte Gratinförmli verteilen. Rhabarber und Erdbeeren darauf anrichten. In den 250 °C heißen Ofen stellen und 8-10 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleglace servieren.

Quelle Restaurant "Le Club" CH

Rhabarber - Reis - Auflauf 4 Ei M

Zutaten für Portionen

500 ml Milch
150 g Reis (Rundkornreis)
1 Prise Salz

30 g Butter
500 g Rhabarber

4 Ei(er)

100 g Zucker
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt
1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den gewaschenen, gut abgetropften Reis, Salz und Butter einrühren. Alles zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Min quellen lassen. Inzwischen den Rhabarber waschen und die holzigen Enden der Stangen jeweils etwas abschneiden. Den Rhabar-

ber in kleine Stücke schneiden. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen und Reis und Rhabarberstücke unterheben. Den Rhabarberreis in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und genießen!! Zubereitungszeit mit Kochen ca. 60-70 Min

Beate1963

Hermine

Rhabarber Amaretti Crumble

4 Portionen

STREUSEL

60 g Amaretti
100 g Rohrzucker
30 g Haferflocken
30 g Mehl
1 TL Zimt
100 g Weiche Butter / Margarine

RHABARBER

600 g Rhabarber
4 El. Johannisbeergelee oder Brombeergelee
2 El. Rohrzucker
1 El. Balsamicoessig
Butter; Für die Gratinförmchen

Für den Streusel die Amaretti in einem Gefrierbeutel mit einem Wallholz zerbröseln und in eine Schüssel geben. Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Zimt beifügen und mischen. Zuletzt die Butter in Stücken dazuschneiden und alles rasch zu einem 'Teig' zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und dreißig Minuten kühl stellen.

Den Rhabarber rüsten und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne Johannisbeergelee, Rohrzucker und Balsamico Essig aufkochen und noch eine Minute leicht einkochen lassen.

Portionengratinförmchen oder eine große Form mit Butter ausstreichen. Den Rhabarber darin verteilen und mit der Johannisbeersauce übergießen.

Den Streuselteig in kleine Brösel zerteilen und über den Rhabarber geben. Die Rhabarber Crumbles in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens fünfzehn bis zwanzig Minuten backen. Noch heiß servieren.

Rhabarber Auflauf 3 Ei M

750 g Rhabarber

500 g Quark

150 g Zucker

60 g Grieß

3 Eier

R. klein schneiden, einzuckern. Eigelb, Quark, Zucker, Grieß verrühren, Rhabarberstücke dazumischen.

Eischnee schlagen, und unter die Masse unterheben.

Das ganze in eine gefettete Form füllen, und bei 175 Grad 45 Minuten backen.

Ist voll lecker!

Rhabarber Erdbeer Gratin mit Haube 3 Ei M

4 Portionen

600 g Rhabarber

300 g Erdbeeren

100 g Zwieback

150 g Haselnussmakronen

3 Eigelb

1 Pack. Vanillezucker

50 g Zucker; (1)

100 ml Schlagsahne

3 Eiweiß

3 El. Zucker; (2)

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit wenig Zucker ohne Wasser weich dämpfen und abtropfen. Erdbeeren waschen und halbieren. Mit dem ausgekühlten Rhabarberkompott vermischen. Zwieback und Haselnussmakronen zerkrümeln und unter die Früchte mischen.

Eigelb, Vanillezucker, Zucker (1) und Schlagsahne verrühren und Darunter ziehen. In eine ausgebutterte Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen, dann den Zucker (2) dazugeben und nochmals 5 Minuten weiter schlagen, bis eine Meringuemasse entsteht. Mit dem Spritzsack über den Auflauf dressieren und nochmals kurz überbacken, bis die Meringuemasse Farbe annimmt. Den Auflauf kalt oder warm servieren.

REF UZ; Luzerner Bäuerinnen

Rhabarber Gratin mit Amaretti 2 Eigelb M

4 Portionen

500 g Rhabarber; gerüstet gewogen in Würfeln geschnitten

300 ml Rotwein

80 g Zucker; (1)

125 g Amaretti; es müssen die kleinen harten sein

2 Eigelb

2 El. Zucker; (2)

100 ml Schlagsahne

Rhabarber mit dem Rotwein und dem Zucker (1) weich kochen (der Rhabarber darf jedoch nicht zerfallen). Die Amaretti zerbröckeln und auf dem Boden einer ausgebutterten Gratinform verteilen. Rhabarber mit einer Schaumkelle gut abtropfen lassen und über die Amaretti verteilen. Den Rhabarbersud sirupartig einkochen lassen, dann zusammen mit Eigelb und Zucker (2) im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Vom Feuer nehmen und solangeiterrühren, bis die Creme abgekühlt ist. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen, über den Rhabarber verteilen. Ofen auf 250 °C vorheizen. Während 10 bis 15 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken (bis die Creme braune Flecken kriegt). Warm servieren.

Quelle chefkoch.de

Rhabarber Quinoa Auflauf 2 Ei M

Zutaten für Portionen

200 g Mehl (Quinoa)

700 ml Milch

1 Stück Vanilleschote(n)

3 Ei(er)

200 g Honig

600 g Rhabarber

150 g Sahne

Zimt

Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Quinoa mit der Milch und der Vanillestange zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180_C (Umluft 160_C) vorheizen. Eine große, flache Form (20 x 25 cm) einfetten.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Honig schaumig schlagen, mit dem Quinoabrei vermischen. Den Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Abschnitte teilen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Quinoabrei ziehen und die Masse in die Form streichen. Die Hälfte der Rhabarberstücke im Quinoabrei verteilen. Auflauf im Backofen etwa 35 Minuten überbacken.

Inzwischen den übrigen Rhabarber in wenig Wasser weich dünsten, pürieren und dabei den restlichen Honig dazugeben. Die Sahne steif schlagen, unter das Rhabarbermus ziehen. Mit Zimt abschmecken und zum Auflauf reichen.

Cj1967-CK

Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf 4 Ei

4 Portionen

KOMPOTT

1 kg Rhabarber; in 2-cm-Stücken

1 Dose Ananasraspel (240 ml) abgetropft, Saft aufheben

1 c brauner Zucker

2 El Maisstärke

2 Tl Zitronenschale, abgerieben

STREUSEL

2/3 c Mehl

1/4 c brauner Zucker

1 El feiner Weißzucker

1 Ei kandierter Ingwer feingehackt

1/3 c Butter

Salz

Rhabarber, Ananasraspel und Zucker in einer großen Schüssel mischen. 1 Stunde ziehen lassen. Abgießen, die Flüssigkeit auffangen und messen. Falls nötig, auf 2/3 Tasse mit dem aufgehobenen Ananassaft auffüllen.

Saft in einen kleinen Topf geben, Stärke einrühren und aufkochen, bis die Masse dick wird. Mit Rhabarber, Zitronenschale und Ananas vermengen; in eine Auflaufform (z.B. Lasagne-Form) füllen.

Aus den verbliebenen Zutaten feine Streusel herstellen, auf dem Rhabarber verteilen. Bei 175 °C etwa 1 Stunde backen. Lauwarm servieren; evtl. mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

INFO: Betty Crocker ist die amerikanische Variante von Dr. Oetker.

Rhabarber-Auflauf 1 Ei M

Zutaten (für 2 Personen):

200g Rhabarber,
50g Rohrzucker,
60g Vollkornmehl,

etwas Milch,

1 Ei,

15g Margarine,
Rohrzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

vom Rhabarber die Außenhaut abziehen, die Stangen in Stückchen schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, das Ei hinzufügen. Das Mehl unterrühren, so viel Milch hinzufügen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig über den Rhabarber gießen, mit etwas Rohrzucker bestreuen. Bei 175_ ca. 30 Minuten backen. Schmeckt lecker!

Rhabarber-Auflauf 4 Ei M

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)

75 g gehackte Walnüsse
50 g entsteinte Backpflaumen

Guss

4 Eier

1 B. Erdbeerjoghurt (180 g)

1/4 l Milch oder Kaffeesahne

100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Alle Zutaten für den Guss mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220°C, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190°C, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

: Zubereitungszeit

: 75 Minuten

Rhabarber-Auflauf I 4 Ei M

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)
75 g Gehackte Walnüsse
50 g Entsteinte Backpflaumen

Guss

4 Eier

1 Erdbeerjoghurt (180 g)

1/4 l Milch oder Kaffeesahne

100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guss mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220° c, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190 Grad c, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Zubereitungszeit 75 Minuten *

Rhabarber-Auflauf II 4 Ei M

4 Personen

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot oder Hefezopf vom Vortag
75 g Walnusskerne
50 g Backpflaumen ohne Stein

Guss:

4 Eier

1 Vollmilchjoghurt (150 g)

1/4 l Milch oder Kaffeesahne

100 g Zucker

Rhabarber in 2 cm lange Stücke, Brot in Würfel schneiden. Walnusskerne hacken, Backpflaumen würfeln. Alle Zutaten mischen und in eine gereinigte Auflaufform geben.

Eier verschlagen, mit Joghurt, Milch und Zucker vermischen, über den Auflauf gießen, im Backofen goldbraun überbacken. Lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

190 - 200° , 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 170° , Umluftbackofen
ca. 50 Min.

: Zubereitungszeit

: 70 Minuten

Pro Person ca. : 549 kcal

Pro Person ca. : 2300 kJoule

Rhabarber-Gratin 2 Eigelb M

4 Portionen

500 g Rhabarber; gerüstet gewogen

300 ml Rotwein

80 g Zucker

125 g Amaretti

2 Eigelb

2 El. Zucker

100 ml Schlagsahne

Den Rhabarber in Würfel schneiden. Mit dem Rotwein und dem Zucker aufkochen und zugedeckt weich kochen; dabei jedoch darauf achten, dass der Rhabarber nicht zerfällt.

Die Amaretti zerbröckeln und auf dem Boden einer gut ausgebutterten Gratinform verteilen. Den Rhabarber mit einer Schaumkelle aus der Pfanne heben und über die Amaretti verteilen.

Den restlichen Sud auf großem Feuer sirupartig einkochen lassen. Zusammen mit dem Eigelb und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Vom Feuer nehmen und solangeiterrühren, bis die Creme abgekühlt ist. Dann den Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme über den Rhabarber verteilen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Rhabarbergratin in der Mitte des Ofens während zehn bis fünfzehn Minuten überbacken, bis die Creme braune Flecken hat. Warm servieren.

Rhabarber-Streusel-Auflauf M

4 Portionen

750 g Rhabarber
180 g Zucker
Etwas Abgeriebene Zitronenschale
200 g Mehl
120 g Zucker
1 Schuss Zimt

100 g Butter

250 ml Sahne

Rhabarber putzen, waschen und in dicke Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und in eine gefettete ofenfeste Form geben. Mehl, Zucker, Zimt und zerlassene Butter in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln vermengen. Über den Rhabarber streuen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen schieben und backen. Den heißen Auflauf mit geschlagener Sahne servieren.

Backzeit ca. 40 Minuten
Backen Stufe 3 (190 °C)
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Rhabarber-Streusel-Gratin

4 Portionen

500 g Rhabarber
50 g Rosinen
4 El. Zucker
1/4 Tl Zimt
75 g Butter / Margarine
75 g Mandeln; gemahlen
75 g Mehl
75 g Zucker

Den Rhabarber rüsten und die Stängel in 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Eine Gratinform großzügig ausbuttern. Die Rhabarberstücke und die Rosinen darin verteilen. Den Zucker und den Zimt mischen und über den Rhabarber streuen.

Für die Streusel die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Mandeln, das Mehl und den Zucker beifügen und leicht rösten, bis sich kleine Klümpchen bilden. Die Streusel über den Rhabarber verteilen.

Den Rhabarbergratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während dreißig bis fünfunddreißig Minuten

backen. Noch warm servieren.

Rhabarberauflauf 3 Ei M

750 g Rhabarber
150 g Zucker
½ TL Zimt

750ml Milch

1 Prise Salz
200 g Grieß

3 Eier

70 g Butter
1 Pck. Vanillezucker

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Aus kug

Rhabarberauflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

500 g Rhabarber
125 g Zucker

3 Eigelb

125 ml Sahne
1 P. Vanillezucker
50 g Haselnüsse, fein gemahlen

3 Eiweiß

50 g Zucker

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen längs halbieren (nicht abziehen), mit Zucker und Himbeersirup vermengen. Den Rhabarber einige Zeit zum Saftziehen stehen lassen. Dann zum Kochen bringen, weich dünsten lassen (Rhabarber darf jedoch nicht zerfallen).

Eine gefettete Auflaufform mit Zwieback (etwa 10 Stück) auslegen.

Eigelb mit Sahne und Vanillezucker verschlagen, über die Zwiebäcke gießen. Haselnüsse darüber streuen, den Rhabarber darauf geben.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, der Eierschnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Eierschnee auf dem Rhabarber verteilen (nicht glatt streichen). Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 180 - 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

von Sonja

Rhabarberauflauf 5 Ei

Zutaten für Portionen

1 P. Zwieback

1 kg Rhabarber

8 EL Weizen - Grieß

10 EL Zucker

5 Ei(er)

750 ml Milch

½ Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Die Rhabarberstangen waschen, schälen und in gleichmäßige, ca. 1-cm-lange Stücke schneiden. Eine Jena-Glas-Auflaufform innen mit Butter einfetten und den Boden mit einer Schicht Zwieback bedecken. Auf den Zwieback die Hälfte der geschnittenen Rhabarberstücke geben und mit 5 EL Zucker und 4 EL Weizengrieß bestreuen. Eine weitere Schicht Zwieback und Rhabarber folgt, diese ebenfalls mit der gleichen Menge Zucker und Grieß bestreuen.

Die 5 Eier werden **getrennt**. Das Eigelb und den halben TL Salz in die Milch geben und verquirlen, das Eiweiß in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die Milch in die Auflaufform geben, dann die Auflaufform mit geschlossenem Deckel 45 Minuten lang mittig in den auf 200°C vorgeheizten Backofen stellen.

Nach den 45 Minuten Backzeit wird das Eiweiß zu Eischnee geschlagen und auf den Auflauf gestrichen, danach wieder in den Ofen, bis der Eischnee nach weiteren 15 Minuten goldbraun geworden ist.

Poets-CK

Rhabarberauflauf II 5 Ei M

Zutaten:

5 alte Brötchen,

500 g Sahne (ich habe Milch genommen),

200 g Zucker,

5 Eigelb,

1 Päckchen Vanillinzucker,

etwas Zimt,

800 g Rhabarber,

5 Eiweiß,

etwas Butter.

Zubereitung:

Brötchen und geschälten Rhabarber in Scheiben schneiden. Sahne (oder Milch) heiß über die Brötchen gießen, damit sie aufweichen und mit einem Löffel verrühren. Zucker, Eigelb, Vanillinzucker und Zimt schaumig rühren, mit Rhabarberscheiben und aufgeweichten Brötchen gut durchrühren. Zum Schluss steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben. Eine Backform gut ausbuttern, die Masse einfüllen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (ich backe im Heißlufttherd bei 160 Grad) ca. 45 Minuten backen. Dazu schmeckt mit Puderzucker aufgeschlagene Sahne oder Vanillesoße.

Leckere Rhabarbergrüße von Rahel (aus CK)

Rhabarberauflauf mit Sahne 3 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rhabarber

100 g Zucker

125 g Zwieback

50 - 60 g Butter

3 Eier

30 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

40 g Gustin

1 Tl. Backpulver

6 - 7 Ei Saure Sahne

Rhabarber in 4 cm lange Stücke schneiden und mit 100g Zucker Saft ziehen lassen, dann zum Kochen bringen und kaltstellen.

Der Zwieback wird von beiden

Seiten mit Butter bestrichen und auf den Boden einer gefetteten Auflaufform gelegt.

Darauf gibt man den erkalteten Rhabarber und folgende Eimasse:

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, steifgeschlagenes Eiweiß draufgeben.

Backpulver und Gustin darüber und alles vorsichtig unterziehen, zum Schluss die Sahne unterheben.

30 bis 45 Minuten bei guter Mittelhitze goldbraun backen

Rhabarberauflauf mit Streuseln

750 g Rhabarber

200 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

für die Streusel:

200 g Mehl

1 Prise Salz

1 Messerspitze Zimt

120 g Zucker

100 g Butter / Margarine

Rhabarber waschen und in dicke Stücke schneiden. Mit Zucker und Zitronenschale in einer gefetteten, feuerfesten Form mischen. Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Mit Salz, Zimt und Zucker mischen. Kalte Butter in kleinen Flöckchen darüber geben und zu Streuseln verkneten. Die Streusel über den Rhabarber verteilen.

Bei 200 Grad im Backofen 40 bis 50 Min backen.

Mit Schlagsahne servieren.

Rhabarbergratin mit Cointreau Sabayon 2 Ei

4 Portionen

FÜR DEN RHABARBER

750 g Dicke Rhabarberstangen

100 g Zucker
1 Vanillestängel herausgekratzte Samen davon
50 ml Muskat (Süßwein)

FÜR DAS SABAYON

2 Eigelb

100 g Zucker
2 El. Cointreau oder Grand Marnier
50 ml Weißwein
1 El. Limonensaft

2 Eiweiß

Den Rhabarber waschen und schälen. Schräg in Stücke von 8-10 cm Länge schneiden. In eine flache Backofenform geben. Den Zucker und die Vanillesamen mischen und über den Rhabarber verteilen. Den Süßwein darüber träufeln. Den Rhabarber zugedeckt im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 15 Minuten knapp weich garen. Inzwischen für das Sabayon die Eigelb, den Zucker, den Cointreau oder Grand Mamier, den Weißwein und den Limonensaft in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad leicht schaumig aufschlagen; Vorsicht, die Eigelb sollen nicht gerinnen! Dann die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie durch und durch schaumig ist und cremig zu binden beginnt Den Rhabarber mit einer Schaumkelle aus der Form heben, abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Den Backofen auf 250 Grad (Grillstufe) stellen. Erst unmittelbar vor dem Gratинieren die Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unter das Sabayon ziehen. Die Creme über den Rhabarber verteilen. Den Rhabarbergratin in der Mitte des Ofens unter dem 250 Grad heißen Grill so lange überbacken, bis sich goldbraune Flecken bilden. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps Beim Aufschlagen der Eigelb resp. Eiweiß lohnt es sich, statt 2 gleich 4 Eiweiß zu verwenden, da so der Eischnee eine schönere Konsistenz aufweist Restlichen Eischnee anderweitig verwenden.

Das Sabayon kann statt mit Weißwein auch mit dem Saft vom Garen des Rhabarbers zubereitet werden. In diesem Fall aber die Zuckermenge um etwa 1/2 reduzieren.

Gut passt dazu eine Garnitur aus Erdbeerstücken und einer Erdbeersauce aus weich gekochten und mit wenig Zucker pürierten Erdbeeren.

Pro Portion ca. 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 57 g Kohlenhydrate 304

Kalorien oder 1272 kJoule

QUELLE d'Chuchi 5.01

Topfen / Quarksoufflé mit 2 Ei + 6 Eigelb M
Rhabarberragout und Waldmeistereis
4 Portionen

WALDMEISTEREIS

1/4 l Sahne

1/4 l Milch

6 Eigelb

90 g Zucker

50 g Waldmeister, gewaschen,
geschnitten

RHABARBERRAGOUT

400 g Rhabarber

2 El. Zucker

200 ml Wasser

100 ml Weißwein

1 El. Rotes Johannisbeergelee

Etwas Speisestärke in Wasser
angerührt

TOPFEN / QUARKSOUFFLÉ

200 g Quark

1/4 Zitrone, Abrieb und Saft

1/4 Orange, Abrieb und Saft

20 g Butter

20 g Zucker

1/2 Vanilleschote

2 Eier, getrennt

1 Prise Salz

1 El. Zucker

50 g Toastbrot, gerieben

Waldmeistereis Alle Zutaten miteinander verrühren und das Gefrierfach stellen.

Rhabarberragout Alle Zutaten in einen Topf geben und sanft kochen, bis der Rhabarber weich ist. Abkühlen lassen.

Topfen / Quarksoufflé Für das Soufflé die Butter mit Zucker, Vanillemark, Abrieb von Orange und Zitrone schaumig rühren. Den gut ausgedrückten Quark dazu geben und glatt rühren. Toastbrot durch ein Sieb reiben und unter die Masse ziehen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. In feuerfeste Soufflé-Schälchen abfüllen, die zuvor gebuttert und gezuckert wurden. Im Wasserbad bei 200 Grad 12 Minuten garen. Zum Anrichten auf einen Teller stürzen und mit Waldmeistereis und Rhabarberragout servieren.

Backwaren

Baiser

Baisertörtchen mit Rhabarberkompott 4 Eiweiß M

10 Stück

4 Eiweiß

1 TI Zitronensaft

Salz

300 g Zucker

75 g Halbbitterkuvertüre

600 g Rhabarber

1/4 l Roter Johannisbeersaft

1 Pack. Vanillinzucker

30 g Speisestärke

1 TI Butter

30 g Kernige Haferflocken

125 g Schlagsahne

1. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, 10 Kreise (8 cm) darauf zeichnen. Eiweiß, Zitronensaft und Salz im heißen Wasserbad steif schlagen. Nach und nach 250 g Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse in einen Spritzbeutel mit

großer Sterntülle füllen.

2. Auf jeden Kreis einen Baiser-Tupfenrand spritzen. Im heißen Ofen bei 100 Grad ca. 30 Minuten backen (die Backofentür einen Spalt offen halten). Nach 30 Minuten herunterschalten auf 75 Grad und 3 - 3/2 Stunden trocknen.

3. Kuvertüre schmelzen. Törtchen mit Kuvertüre ausstreichen. Restliche Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und in Streifen über die Tupfen spritzen.

4. Rhabarber in Scheiben schneiden. Saft, 1 EL Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Rhabarber 3-5 Minuten darin dünsten. Herausheben. Stärke und 1/8 l Wasser glatt rühren. In den Saft rühren und aufkochen lassen. Rhabarber unterheben, auskühlen lassen.

5. Restlichen Zucker karamellisieren. Fett und Haferflocken unterrühren, auf eine mit Öl bestrichene Alufolie geben. Kompott in die Törtchen verteilen. Sahne steif schlagen. Törtchen mit Sahne und Krokant verzieren.

Zubereitungszeit 5 - 5 1/2 Stunden,

pro Stück ca. 250 kcal und 7 g Fett, 25,5%

Orangen-Rhabarber-Kuchen mit Baiserhaube 3 Ei

68 Pers.

MÜRBETEIG

40 g Butter

40 g Schweineschmalz

175 g Mehl

1 Prise Salz

Wasser; kalt

FÜLLUNG

700 g Rhabarber

3 Orangen, unbehandelt

Schale abgerieben und

Saft

75 g Zucker

3 El. Maisstärke

3 Eigelb

BAISERHAUBE

3 groß. Eiweiß

175 g Zucker

Als erstes den Mürbeteig herstellen. Dazu das Fett in das Mehl reiben und so viel kaltes Wasser zugeben, dass eine glatter Teig entsteht, der sich von der Schüsselwand löst. Den Mürbeteig in einem Gefrierbeutel für 30 Minuten in den Kühlschrank legen, damit er geschmeidiger wird. In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in einer flachen Auflaufform verteilen, die abgeriebene Orangenschale und anschließend den Zucker darüber streuen.

Den Backofen auf 190° C vorheizen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einer runden Teigplatte ausrollen. Eine flache runde Backform von 23 cm Durchmesser und 3 cm Höhe, leicht eingefettet, mit der Teigplatte auslegen und den Teig etwas über den Rand der Form drücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit etwas Eigelb bestreichen, damit er später nicht so leicht durchweicht. Die Backform mit dem Mürbeteig auf einer der oberen Einschubleisten auf ein vorgeheiztes Backblech und den Rhabarber auf der untersten Schiene in den Backofen stellen. Den Mürbeteigboden etwa 20-25 Minuten im Backofen lassen, bis er braun und knusprig ist, den Rhabarber etwa 30 Minuten, bis er weich ist. Die beiden Formen dann jeweils aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit den Orangensaft auspressen und in einen kleinen Topf gießen. In einer Schüssel die Maisstärke mit dem Orangensaft anrühren. Den restlichen Orangensaft zum Kochen bringen. Den heißen Orangensaft unter die Maisstärkemischung in der Schüssel rühren und das Ganze anschließend zurück in den Topf geben. die Flüssigkeit erhitzen und mit einem kleinen Schneebesen durchrühren, bis sie stark angebackt ist. Dann den Topf vorübergehend von der Kochstelle nehmen.

Den weichen Rhabarber über eine Schüssel in ein Sieb füllen. Den Rhabarbersaft und die Eigelb zu der Maisstärkemischung geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf dann wieder von der Kochstelle nehmen und die Rhabarberstücke unter die Maisstärkemischung rühren.

Für die Baiserhaube das Eiweiß in einer großen Schüssel mit dem

elektrischen Handrührgerät schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben. Dann Ei weise den Zucker hinzufügen und unterschlagen. Die Rhabarbermischung in die Backform mit dem Mürbteigboden gießen und darauf die Baisermasse verteilen. Darauf achten, dass die Teigländer überall mit Baiser bedeckt sind. Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei gleicher Temperatur wie zuvor Für etwa 25 Minuten in den Backofen schieben, bis die Baiserhaube goldbraun ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 2 Stunden stehen lassen.

Anmerkung falls mehr Baisermasse gewünscht wird

4 Eiweiß und 225 g Zucker

5 Eiweiß und 275 g Zucker

6 Eiweiß und 350 g Zucker

Kulinarische Sommerfreuden

Rhabarber - Baiserkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

600 g Rhabarber

Prise Salz

150 g Puderzucker

50 g Mandeln, gemahlene

1 EL Zitronensaft

150 g Butter, / Margarine weiche

100 g Zucker

2 EL Vanillezucker

5 Ei(er)

150 g Mehl

75 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Den Rhabarber waschen, putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fäden abziehen und die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Eine (28 cm &.) Springform fetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 2 ganze Eier und 3 Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Eiweiß für das Baiser aufheben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver zusammensieben und unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen, die Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. backen.

Das Eiweiß mit etwas Salz halbsteif schlagen. Den gesiebten Puderzucker zugeben und weiter schlagen bis der Schnee schnittfest ist. Die Mandeln und der Zitronensaft unter den Eischnee heben. Mit einem Spatel auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Den Kuchen weitere 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

10.9.03 Lone Bohne CK

Rhabarber Gries Schaum 1 Eiweiß

2 Stangen Rhabarber (rot!!)
4-6 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder 0,5 Vanilleschote (Mark)
Wasser
6 EL Gries
3 Msp. Zitronenabrieb

1 Eiweiß

1 EL Zucker
1 Prise Salz (was man zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger fassen kann)

Rhabarber waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Mit Wasser (2 Fingerbreit über dem Rhabarber), Zucker, Vanille, Zitronenabrieb zum kochen bringen. Kurz bevor das ganze kocht, den Gries unterrühren. Nuniterrühren bis der Gries dick wird.
Das ganze beiseite stellen.

In einem höheren Gefäß Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Dann den Zucker reingeben und weiterschlagen, sodass eine glänzende Baisermasse entsteht.

Diese Masse mit einem Handrührgerät (niedrigste Stufe) unter die Rhabarber-Griesmasse schlagen, und zwar so, dass sich alles sehr gut miteinander verbindet. Den Topf stellt man dazu auf die noch heiße Herdplatte.

Dann in eine Form umfüllen und abkühlen lassen. An heißen Tagen auch gut 1-2 Stunden ins Gefrierfach.

... mit Rhabarbersauce servieren

(Alternative: die Rhabarber-Griesmasse in kleine Förmchen geben. oben auf die Baisermasse und dann im Backofen bräunen lassen.)

Rezept von Waldkönigin
www.chefkoch.de

Rhabarber Herz 4 Ei M

Für den Teig:

250 g Blätterteig (etwa 2 große oder 4 kleine Scheiben)

1 Eigelb

1 El Milch oder Wasser

Für die Füllung:

200 g Rhabarber (geputzt gewogen)

100 g Zucker

2 Eier

1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver

150 g Quark

1 El Creme fraiche

Für das Baiser:

1 Eiweiß

50 g Feinster Zucker

1 El geschälte gemahlene Mandeln

Blätterteig auftauen lassen, Scheiben mit etwas verquirltem Eigelb an den Rändern zusammenkleben und ein Herz von etwa 25 cm Durchmesser mit Hilfe einer Schablone ausschneiden. Die Teigreste in dünne Streifen schneiden und in 2 Lagen mit Eigelb auf den Herzrand kleben, so dass ein erhöhter Rand entsteht.

Backen: E-Herd 200 °C/HL-Herd 180 °C, ca. 10 Minuten im untersten Drittel des Backofen vorbacken

Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Mit 1 EL Zucker in wenig Wasser einige Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier mit restlichem Zucker und Puddingpulver verrühren, Quark und Creme fraiche zugeben und alles gut vermengen. Teigboden in der Mitte flach drücken, Rhabarber darauf geben und Quarkcreme darüber verteilen. Nochmals 25 Minuten backen. Backofen eingeschaltet lassen. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zum Schluss Mandeln unterheben. Baiser in einen Spritzbeutel geben und den Kuchen damit verzieren. Noch ca. 7 Minuten weiter backen.

Das Rhabarber-Herz schmeckt auch sehr gut als Dessert nach einem festlichen Essen. Selbstverständlich können Sie die Form variieren und eine runde Springform verwenden.

Rhabarber Kuchen mit Baiserdecke 3 Ei M

Zutaten

Zutaten für den Teig

100 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

3 Eigelb

50 g Speisestärke

150 g Mehl

1 1/2 gestrichene TL Backpulver

6 EL Milch

Zutaten für den Belag

3 Eiweiß

150 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

600 g geputzter Rhabarber

Anweisungen

Fett mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Abwechselnd das Gemisch aus Speisestärke, Mehl und Backpulver und die Milch unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Belag

Eiweiß mit ein wenig Wasser und einer Prise Salz steif schlagen.

Den Zucker einrieseln lassen und sehr steif schlagen (baiser-artig).

Dann die Mandeln und den in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Boden streichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten fertig backen.

Ca. 5 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Rhabarber-Baiser 4 Ei + 4 Eiweiß

1 Keine Angabe

TEIG

250 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Vanillinzucker

4 Eier

250 g Mehl

2 1/2 TL Backpulver

1 1/2 kg Rhabarber (ca. 10 Stangen)

250 g Ananasstücke (Konserven)

BAISER

150 g Zucker

4 Eiweiß

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier schaumig rühren, das Mehl plus Backpulver dazugeben, alles zu einem Rührteig verarbeiten und vorsichtig auf ein Backblech verstreichen. Rhabarber waschen, in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden, dann auf dem Backblech zusammen mit den Ananasstücken verteilen. Bei 175 Grad (Normalbackofen/Umluft 150 Grad) etwa 20 bis 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Baisermasse herstellen. Dazu 4 Eiweiß mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Sobald die Rhabarberstücke weich sind, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen. Zurück in den Ofen schieben (mittlere Schiene). Nochmals 8 bis 10 Minuten backen bei 200 bis 220 Grad (Normalbackofen/Umluftbackofen)

180 bis 200 Grad.) Achtung Der Baiser verbrennt leicht, deshalb häufiger den Backofen kontrollieren. Der Kuchen ist fertig, wenn der Baiser eine gold-braune Farbe hat.

Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet 12. Mai 2001

Rhabarber-Baiser-Kuchen 5 Ei + 3 Eiweiß

24 Stücke

1,2 kg Rhabarber
320 g Butter oder Margarine
450 g Zucker
Salz
3 Tropfen Backaroma Bittermandel
5 Eier (Kl. M)
330 g Mehl
3 TL Backpulver
160 g Gemahlene Mandelkerne
3 El. Amaretto (oder Orangensaft)
3 Eiweiß [Kl. M]

Rhabarber putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Weiches Fett, 300 g Zucker, 1 Prise Salz und Backaroma mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. sehr cremig rühren. Die Eier einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Mandeln und Amaretto (oder Saft) unterrühren.

Teig auf ein gefettetes, tiefes Blech (40x30 cm] streichen, mit den Rhabarberstücken belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker (150 Gramm) einrieseln lassen und 5 Min. weiterschlagen.

Baisermasse nach 30 Min. auf den Kuchen streichen und weitere 15 Min. backen. Abkühlen lassen und am besten mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit 1, 15 Stunden (plus Kühlzeit)

Pro Stück 5 g E, 16 g F, 30 g KH 289 kcal (1210 kJ]

essen & trinken für jeden Tag 5-2004

Rhabarber-Baiser-Kuchen 6-8 Ei

1 Rezept

TEIG

400 g Mehl
2 Pack. Vanillepuddingpulver
2 TI Bachpulver

250 g Butter

140 g Zucker
2 Pack. Vanillezucker

6 Eigelb

Etwas Salz

6 (besser 8) Eischnee

1 Prise Salz
350 g Feiner oder Puder- Zucker
1 TI Zitronensaft

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech ca. 30x40 cm aufbringen, evtl. mit Semmelbrösel bestreuen.

Den geputzten und in Stücke geschnittenen Rhabarber auf dem Mürbteig verteilen.

Aus dem Eiweiß, Zucker, Salz und Zitronensaft eine steife Eischneemasse herstellen und über den Rhabarber streichen.

Backen bei 180° C ca 25-30 Min. Baiser muss schön aufgegangen und leicht gebräunt sein

(ih) bei mir kommen in den Eischnee noch 2-3 EL Kokosflocken

Rhabarberbaiser auf Mürbeteigboden 5 Ei

Rezept für eine Form (8 27 cm)

Masse 1

125 g Butter

75 g Zucker
25 g Vanillezucker

2 Eigelb

1 Pr Salz, Vanille, Zitrone

Masse 2

90 g Weizenmehl
90 g Weizenpulver
8 g Backpulver

2 Eigelb

1 Ei

Baiser

75 g Puderzucker
25 g Vanillezucker
50 g Zucker

4 Eiweiß

1 Pr Salz, Zitrone

750 g Rhabarber

Die Form mit Mürbeteig auslegen.

Masse 1 schaumig rühren. Masse 2 unterheben.

Die Masse dann in der Form verteilen. Den Rhabarber abziehen, waschen, in Stücke schneiden und in die Masse drücken.

Den Kuchen bei 210C ca. 30 min. backen. In der Zwischenzeit die Baisermasse herrichten. Alle Zutaten (bis auf den Puderzucker) schaumig rühren. Dann den Puderzucker untermelieren.

Die Baisermasse sollte nicht zu weich sein. Nach 30 min. Backzeit die Baisermasse Gitterförmig aufdressieren.

Noch mal in den Ofen (ca. 6 min. bei 210C).

Rhabarberkuchen mit Baiser

3 Ei + 2 Eiweiß

M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig

125 g Butter

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz
1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

3 Ei(er)

2 TL Backpulver
200 g Mehl

2 EL Sahne

Für den Belag

750 g Rhabarber
100 g Gelierzucker

Für den Baiserbelag

2 Eiweiß

100 g Zucker
40 g Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Fett mit Zucker und Salz schaumig rühren, Zitronenschale und nach + nach die Eier zufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Sahne dazurühren. Den Teig in eine gefettete 26ziger Springform geben und glatt streichen. Den in Stückchen geschnittenen Rhabarber mit Zucker vermischen und auf dem Boden verteilen.

Bei 170-190 C ca. 20 Min. backen.

Das sehr steif geschlagene Eiweiß mit Zucker und Mandeln vermischen und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Weitere 15-20 Min. backen.

23.11.03 Sugar04 CK

Rhabarberkuchen mit Baiser 1 Ei + 3 Eiweiß

1 Rezept

250 g Butter / Margarine

100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl
2 1/2 gestr. TL Backpulver
1 1/2 kg Rhabarber

3 Eiweiß

150 g Zucker

Die Butter geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker und das gesiebte mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen oder einen Backrahmen um den Teig legen. Achtung Der Teig ist ziemlich fest, er lässt sich nicht so leicht aufs Blech streichen, aber mit einem angefeuchteten Löffel geht es ganz gut. Und dafür schmeckt dieser Rührteig echt lecker, fast wie ein Mürbteig!

Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in 3- 4 cm große Stücke schneiden, gleichmäßig auf den Teig legen, das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben. Bei 175 - 200° C etwa 25 Minuten backen.

Für das Baiser die Eiweiß steif schlagen, darunter esslöffelweise den Zucker schlagen, etwa 8 Minuten vor Ende der Backzeit das Baiser auf den Kuchen streichen und in etwa 8 Minuten leicht bräunen lassen (dabei den Ofen auf 200 - 225 ° hoch schalten und das Blech auf die oberste Schiene stellen)

Rhabarberkuchen mit Baiser 3 Eiweiß M

FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG

300 g Weizenmehl
1 Pack. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75 g Zucker
1 Pack. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

1 ½ kg Vorbereiteter, in kleine Stücke (ca. 2 cm) geschnittener Rhabarber

FÜR DIE BAISERMASSE

3 Eiweiß (Gr. M)

150 g Zucker

50 g Abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mit dem Rhabarber belegen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 °C vorgeheizt Heißluft: 160 °C nicht vorgeheizt Gas: Stufe 3 nicht vorgeheizt Backzeit: 30 - 35 Minuten

Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf 220 °C (Heißluft 200 °C, Gas Stufe 4 - 5) hinaufschalten.

Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Mandeln unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen, gezackten Tülle geben und auf den Kuchen spritzen. Wieder 5 - 10 Minuten in den Backofen schieben, bis die Baisermasse helle Spitzen hat.

Tipp: Schmeckt auch gut mit Stachelbeeren

CK- Forum

Rhabarberkuchen mit Baiser Türmchen 5 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl

40 g Kokosflocken

1 Ei

120 g Butter

40 g brauner Farinzucker
1 kg Rhabarber

Für den Belag

4 EL Zucker
0,125 l Wasser

Für den Guss

80 g Zucker

4 Eier

3 EL Grieß
1 TL Zimt

100 g saure Sahne

Für die Baiser-Türmchen

1 Eiweiß

50 g Puderzucker
2 EL gemahlene Haselnüsse
2 Prise gemahlene Nelken

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, braunem Zucker und Ei rasch einen Mürbteig kneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen und eine gebutterte Springform von 24 cm Durchmesser damit auslegen. Am Rand etwa 4 cm hochziehen.

Die Kokosflocken in der Pfanne hellgelb anrösten und damit den Teigboden bestreuen. Für den Belag Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit Zucker und Wasser etwa 4 Minuten bissfest dünsten. Nach dem Erkalten in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Für den Guss Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Grieß, Zimt und saure Sahne zugeben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unterziehen und auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C etwa 40 Minuten backen.

Für die Baisertürmchen Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach Puderzucker, Haselnüsse und Nelken unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Mit der Baisermasse aus der glatten Tülle des Spritzbeutels nach 30 Minuten Backzeit kleine Baisertupfen spritzen, bis die Oberfläche ganz bedeckt ist. Noch etwa 10 Minuten im Ofen fertig backen.

Rhabarberkuchen mit Baiserdecke 3 Ei M

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

100 g Butter oder Margarine

1 P Vanillezucker

100 g Zucker

3 Eigelb

50 g Speisestärke

150 g Mehl

1 1/2 gestrichene TL Backpulver

6 EL Milch

Zutaten für den Belag:

3 Eiweiß

150 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

600 g geputzter Rhabarber

Anweisungen:

Fett mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Abwechselnd das Gemisch aus Speisestärke, Mehl und Backpulver und die Milch unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Belag:

Eiweiß mit ein wenig Wasser und einer Prise Salz steif schlagen.

Den Zucker einrieseln lassen und sehr steif schlagen (baiser-artig).

Dann die Mandeln und den in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Boden streichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten fertig backen.

Ca. 5 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Rhabarberkuchen mit Baiserguss 4 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei(er)
Backpulver

1 kg Quark, mager
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 ml Sahne
1 P. Puddingpulver, Vanille
600 g Rhabarber

3 Ei(er), davon das Eiweiß
Zucker

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver einen Mürbteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten (bis einschl. Puddingpulver) mit dem Schneebesen verrühren.

Rhabarber (ca. 600 g) abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit der Quarkmasse vermischen, auf den Mürbteigboden geben.

Bei 180-200° C ca. 1 Std. backen.

Guss

3 Eiweiß (bitte abwiegen)

Zucker (die doppelte Menge des Eiweißes)

Das Eiweiß unter langsamer Zugabe des Zuckers steif schlagen. Auf den Kuchen streichen oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen. Noch ca. 15 Minuten bei gleicher Hitze weiter backen. Wenn sich der Guss auf Fingerdruck fest und trocken anfühlt (darf nur leicht anbräunen), aus dem Ofen nehmen.

Der Rhabarber kann auch durch Mandarinen ersetzt werden, die unter die Quarkmasse, direkt auf den Mürbteigboden, gelegt werden.

von Gisa CK

Rhabarberkuchen mit Baisir 3 Ei M

Für den Teig

750 g Rhabarber,

100 g Butter,

1 Ei,

2 Eigelb,

100 g Zucker,

1 El. Milch,

1 p Vanillinzucker,

Prise Salz,

150 g Mehl,

50 g Speisestärke,

½ P. Backpulver

Für den Baiser

2 Eiweiß,

75 g Zucker,

3 El. Kokosraspel

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden, mit siedendem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Für den Teig die weiche Butter, Zucker, Ei und Eigelb schaumig rühren. Milch, Vanillinzucker und Salz zugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und unter die Schaummasse geben.

Das ganze in eine gefettete Form füllen und den Rhabarber darauf verteilen.

Im unterem Teil des vorgeheizten Ofens bei 180C, 40 Min. backen.

Für den Baiser

Eiweiß und Zucker steif schlagen und die Kokosraspeln unterheben.

20 Minuten vor Ende der Backzeit, auf dem Kuchen verteilen und fertig backen

Rhabarberkuchen mit Kokosbaiser 4 Ei M

aus dem Thread "Erdbeeren mitbacken"

Einen Rührteig bereiten aus

125 g Margarine
125 g Zucker
2 El. Vanillezucker
1 Prise Salz

1 Ei

3 Eigelb

200 g Mehl
2 TL Backpulver

2 El. süße Sahne

Diesen Teig in eine gefettete Springform geben.

Darauf klein geschnittene Rhabarberstücke geben
(aus ca. 750 g Rhabarber, den man vorher vorbereitet hat).
Backen bei 175°C ca. 40 min.

3 Eiweiß steif schlagen,

150 g Zucker einrieseln lassen,
3 El. Kokosflocken hinzufügen.

Auf den Kuchen geben und noch 15 min weiterbacken.

Grüße von Lilliane

Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser 4 Ei

MÜRBEITEIG

200 g Mehl
1 pn Backpulver

125 g Butter / Margarine
65 g Zucker

1 Eigelb

Grieß zum Bestreuen

BELAG

1 kg Rhabarber
; Wasser, kochend

3 Eigelb

100 g Zucker
1 p Vanillezucker
1 Zitrone Schale und Saft
1.3 El Grieß

BAISER

4 Eiweiß

100 g Zucker
100 g Mandeln, blättrig

Für den Boden aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, und eine Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei aus 1/3 des Teiges eine Rolle formen und als Rand andrücken. Den Boden mit Grieß bestreuen (nimmt Flüssigkeit vom Rhabarber auf). Für den Belag den Rhabarber putzen und klein schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und warten, bis es nicht mehr perlt. Gut abtropfen lassen.

Die Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren, den Grieß untermischen und mit dem Rhabarber vermengen. Auf den Boden geben.

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker zugeben, weiterschlagen und zum Schluss die Mandeln unterheben. Diese Masse auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200 C auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei die Oberfläche abdecken, falls der Kuchen zu dunkel wird.

Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter, weiche / Margarine
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker

5 Ei(er)

75 g Speisestärke
150 g Mehl
1.5 TL Backpulver
600 g Rhabarber

1 Prise Salz
175 g Zucker
50 g Mandeln, gemahlen
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem 1. Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 3 Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die ganzen Eier und die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Den Backofen auf 180_ vorheizen. Die Form mit Butter ausstreichen. Den Rhabarber waschen. Die Enden der Stangen abschneiden und die Fäden abziehen. Die Rhabarberstangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in die Form füllen. Den Rhabarber darauf verteilen, die Fruchtstücke leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Eiweiße mit dem Salz halbsteif schlagen. Den 2. Zucker einrieseln lassen und den Schnee schlagen, bis er schnittfest ist. Die gemahlene Mandeln und den Zitronensaft untermischen. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf den vorgebackenen Kuchen spritzen oder auf den Kuchen streichen. Den Kuchen nun weiteren 20 Minuten fertig backen.

2.5.02 Belico CK

Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser 6 Ei

1 Kuchen

150 g **Weiche Butter** / Margarine
300 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

6 Eier

200 g Dinkelvollmehl
wer das nicht mag, nimmt nur

5 Eier

150 g Weizenmehl
und verkürzt die
Backzeit jeweils um
10 Minuten
80 g Speisestärke
1 Pack. Backpulver, bei Weizenmehl nur 2 El
650 g Rhabarber
Salz

60 g Mandeln, gemahlen
1 El. Zitronensaft

Zuerst rührt man die weiche Butter mit 125 g Zucker und dem Tütchen Vanillezucker schaumig.

Dann fügt man nach und nach drei Eigelbe und drei komplette Eier zu. Die 3 Eiweiße braucht man gleich für das Baiser. Dann mischt man das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und rührt es in die Butter Eimasse.

Jetzt legt man eine Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier aus und heizt den Ofen auf 180° vor.

Während der Ofen vorheizt, putzt man den Rhabarber. Das heißt, waschen, die Enden abschneiden und dabei die Fäden abziehen.

Dann den Rhabarber in ca 4 cm lange Stücke schneiden und leicht in den Teig drücken, den man schon vorher in die Form gestrichen hat.

stimmt, ich hätte fast vergessen, den Teig zu erwähnen...

ein Tipp am Rande nimmt nicht mehr Rhabarber, als ich hier angebe und schneidet ihn auch nicht zu klein, da der Kuchen sonst nicht fest wird. Flüssig schmeckt er zwar auch, sieht aber nicht so nett aus...

Dann stellt man den Kuchen für ca 35 Minuten auf die mittlere Schiene im Ofen und bereitet in der Zeit das Baiser zu.

Dafür schlägt man die 3 Eiweiße mit einer Prise Salz steif, fügt den Zucker und die gemahlene Mandeln hinzu und gießt dann noch den Zitronensaft dazu. Das Ergebnis sieht eher wie dreckiger Zuckerguss aus, als Baiser.

Nach 35 Minuten solltet Ihr den Kuchen mal scharf mustern, ob er schon ein wenig fest geworden ist, sonst gebt ihm noch mal 5 Minuten. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Baisermasse darauf streichen und für weitere 30 Minuten in den Ofen stellen. Den Kuchen erst heraus nehmen, wenn das Baiser bräunlich wird. (Wenn es schwarz ist, war Euer Ofen zu heiß...)

Gestern habe ich noch eine Variante probiert und eine Handvoll Mandelblättchen auf dem Baiser verteilt, bevor ich den Kuchen wieder in den Ofen gestellt habe. Auch lecker!

Blechkuchen, sortiert

Blech, Diverses

Rhabarber Kuchen 5 Ei

Marions Kochbuch: Rhabarber - Kuchen vom Blech

Dieser Kuchen ist Ruck-Zuck gemacht.

250 g Butter, / Margarine

250 g Zucker,

Vanillepulver,

5 Eier,

1 Prise Salz,

400 g Mehl,

1 P. Backpulver

500 g Rhabarber (geputzt gewogen)

80 g Zucker,

Zimt

Butter mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren und 1 Prise Salz zugeben. Zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech mit hohem Rand streichen. Mit dem geputzten und in etwa 2 cm lange Stücke geschnittenen Rhabarber belegen.

Zucker mit Zimt vermischen und über den Rhabarber streuen .

Bei 175 Grad ca. 40 Min. backen.

Mit halbsteif geschlagener Sahne servieren. Lecker !!!

Marions Kochbuch

Rhabarber - Blechkuchen 5 Ei M

Zutaten:

500 g Rhabarber

500 g Mehl 1 Pck. Backpulver

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

125 g Schlagsahne

50 g rotes Johannisbeer-Gelee

250 g Puderzucker

3 El. Zitronensaft

Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheibenschneiden.

1 El. Mehl unter den Rhabarber mischen.

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Eigelb und ca.4 El. Mehl im Wechsel unterrühren.

Sahne zufügen.

Restliches Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Eischnee untermengen,

Rhabarber unter den Teig heben.

Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca.1 - 1 1/2 Std. backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Gelee erwärmen, Puderzucker, Zitronensaft und 2-3 El. Wasser zu einem dicken Guss verrühren Kuchenoberseite mit dem Guss bestreichen.

Gelee mit einem Löffel schleifenförmig durch den Guss ziehen und trocknen lassen

Rhabarber - Träubleskuchen 6 Ei

Zutaten:

6 Eier

500 g Mehl

1TL Backpulver

300 g Zucker

250 g Butter

1 Prise Salz

700 g Rhabarber

60 g Speisestärke

40 g Paniermehl

Zubereitung:

Eier trennen. Das Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Butter,

Eigelb, Salz und 2 EL kaltes Wasser zu einen Teig verarbeiten, gut durchkneten. Dann kühlen ca.1 Std.

Dann den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca.40x50cm). In eine gefettete rechteckige Fettpfanne (32x38cm) auslegen. Teig gut andrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Rhabarber in Stücke schneiden, mit der Stärke mischen und unter dem Eischnee heben.

Teig mit Paniermehl bestreuen, Rhabarbermasse darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175C 1 Stunde backen.

Auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren

LG Ute

Rhabarberbiskuit 4 Ei

500 g Rhabarber

4 Eier

120 g Zucker

1/2 TL Zimt

1 P. Vanillepuddingpulver

80 g Mehl

1/2 P. Backpulver

100 g Zimtzucker

Rhabarber waschen, klein schneiden und sehr kurz vorblanchieren.

Eier trennen, Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Mehl mit Puddingpulver, Backpulver und Zimt mischen, Eigelbe unter den Eischnee ziehen, Mehlmischung nach und unterheben, zum Schluss den Rhabarber unterheben, auf ein backpapierbelegtes Blech streichen und 15 min. bei 180 Grad backen.

Rhabarberkuchen 7 Ei M

Annemarie Wild

1 Blech

RÜHRTEIG

150 g Butter

7 Eigelb

150 g Zucker

375 g Mehl

125 ml Milch

BELAG

1 kg Rhabarber

7 Eiweiß

150 g Zucker

1 Pack. Sahnesteif

1 Pack. Backpulver Butter,

Eigelb und Zucker im Mixer schlagen

bis Zucker gelöst ist, dann Mehl und Milch dazurühren, auf ein gefettetes Blech dünn aufstreichen. Rhabarber abziehen, in ca. 1 - 2 cm lange Stücke schneiden, auf den Teig verteilen. Blech in den vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200 Grad hell backen.

Inzwischen Eiweiß mit Zucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Wenn der Kuchen eine helle Farbe bekommt, aus dem Ofen nehmen, und den Eischnee draufstreichen. Nochmals kurz im Ofen überbacken, aber nicht braun werden lassen.

Rhabarberkuchen 8 Ei M

Teig:

4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Orangenlimonade o. Sprudel

300 g Mehl

3 El Kakao

1 Pck. Backpulver

Belag:

800 g Rhabarber, geschält

450 g Sauerrahm

4 Eier

75 g Zucker

Rührteig zubereiten und auf ein vorbereitetes Blech streichen.

Bei 200°C etwa 15 min vorbacken.

Inzwischen Sauerrahm mit Eiern und Zucker verquirlen.

Rhabarber in Stücke schneiden und unterheben.

Die Masse auf dem Kuchen verteilen und etwa 15-20 min fertig backen.

Rhabarberkuchen 4 Ei M

20 dag Butter

10 dag Staubzucker

4 Eigelb

10 dag Kristallzucker

4 Eiweiß

20 dag glattes Mehl

1 EL Backpulver

30 dag Rhabarber, geschält

5 dag Braunzucker zum Bestreuen

Butter mit Staubzucker rühren, nach und nach die Dotter dazugeben und aufschlagen. Kristallzucker und Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen; abwechselnd Mehl und Schnee unter die Dottermasse heben. Masse ca. 3 cm dick auf das Blech streichen. Rhabarber in 4 cm lange Stücke schneiden, gleichmäßig auf der Masse verteilen und mit Braunzucker bestreuen. Kuchen für 35 Minuten ins vorgeheizte Backrohr bei 160 Grad schieben, herausnehmen, überkühlen und servieren

von Nora CK

Rhabarberkuchen 1 Ei M

(Ofenblech)

Für den Teig:

500 g Mehl

1 P Hefe

100 g Margarine

2 EL Öl

250 ml Milch

75 g Zucker

1 P Vanillezucker

1 Ei

1 Pr Salz

Für den Belag:

1500 g Rhabarber

Streusel

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Milch lauwarm sein.

Zwei Drittel des Mehls mit allen Zutaten verrühren

Diesen Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Rhabarber schälen und waschen. Nun das restliche Mehl unterkneten und den Teig auf dem Blech mit Belag nochmals gehen lassen.

Ca. 40 min. bei Mittelhitze backen.

Streusel

Für ein Blech:

500 g Mehl

250 g Butter

100 g Zucker

1 P Vanillezucker

Für eine runde Form:

170 g Mehl

85 g Butter

35 g Zucker

1/2 P Vanillezucker

Zucker, Vanillezucker und Butter verrühren.

Kurz das Mehl unterkneten bis Streusel entstehen

Rhabarberkuchen 6 Ei

Nabend Schnute!

Vielleicht so ein Rezept?

250 g Mehl

1/4 TL Backpulver

125 g Margarine

100 g Zucker

1 Eier

1 EL Paniermehl

500 g Rhabarber

5 Eier

250 g Zucker

1 P Vanillesaucenpulver
8 g Vanillezucker

9 Portionen - 410 Kcal pro Portion
20 min Zub. - 60 min Ges.

Aus Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker und 1 Ei einen Mürbeteig kneten. Ein halbes Kuchenblech fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Dann mit dem Teig belegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus Alufolie einen Rand formen, ebenfalls fetten und mit Paniermehl bestreuen. Damit den Teig in der Mitte vom Blech abstützen. Die Eigelbe mit 125 g Zucker und dem Vanillesoßenpulver schaumig rühren. Den kleingeschnittenen Rhabarber zufügen und diese Masse auf dem Teig verteilen. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen. Inzwischen die Eiweiße mit 125 g Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen. Nach 30 Min. Backzeit den Eischnee gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weitere 8 Min. backen. Der Eischnee muß hellbraun bleiben, damit sich beim Erkalten Tröpfchen darauf bilden können.

Rhabarberkuchen 1 Ei + 3 Eiweiß M

Der Rhabarber muss bei diesem Rezept nicht abgezogen werden.

Für den Teig:

250 g Butter-geschmeidig rühren, nach und nach
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Ei hinzugeben
250 g Mehl mit
2 1/2 gestr. Tl. Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen (nicht auf die ganze Fläche!).

Für den Belag:

1 1/2 kg Rhabarber waschen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden (abziehen nicht erforderlich), gleichmäßig auf den Teig legen.

Strom: 175 - 200 Grad
Gas: Stufe 3-4
Backzeit: Etwa 25 Min.

Für den Baiser:

3 Eiweiß steif schlagen, es muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, darunter löffelweise
150 g Zucker schlagen.

Nach etwa 20 Min. Backzeit das Baiser auf den Rhabarber streichen oder in Form eines Gitters darauf spritzen, leicht bräunen lassen.

Strom: 200 - 225 Grad (oberste Schiene)

Gas: 4-5

Restbackzeit: Etwa 8 Minuten

Rezept ist von Sahneschnitte aus CK

Rhabarberkuchen I 3 Ei M

Teig:

400 g Mehl

100 g Zucker

200 ml Milch

100 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 TI Zitronenschale

Belag:

1,5 kg Rhabarber

500 g Zucker

0,5 TI Zimt

1 TI Zitronenschale

Guss:

2 Eier, getrennt

60 g Zucker

200 ml Sahne

1-2 TI Rum

Zunächst den Hefeteig zubereiten und mind. 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen den Rhabarber putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Zucker bestreuen und ca. 30 min ziehen lassen.

Dann mit dem Zimt und der Zitronenschale in einen Topf geben und erhitzen. Bei schwacher Hitze ca. 20 min köcheln lassen, bis der Kompott eindickt.

Den Teig ausrollen und auf einem Blech auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit 2 EL Zucker bestreuen.

Die Rhabarbermasse aufstreichen und den Kuchen bei 200_C ca. 20 min backen.

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, die Sahne und den Rum unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse auf den Rhabarber streichen und den Kuchen nochmals 15 min backen.

Rhabarberkuchen II 3 Ei M

Zutaten für 24 Stück

Teig:

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker

3 Eier

200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag: 1 kg Rhabarber

12 Blatt rote Gelatine

3 Blatt weiße Gelatine

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Schlagsahne

evtl 2 EL rotes Johannisbeergelee zum Verzieren

pro Portion ca. 220 Kcal, 14 g Fett

Zubereitung

Für den Teig: Fett und Zucker mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Belag: Rhabarber putzen, abspülen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwa 75 ml Wasser in 5-10 Minuten weich kochen und zu einem Brei verrühren. Rote und weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zusammen mit Zucker und Vanillezucker im warmen Fruchtbrei auflösen. Sobald der Fruchtbrei anfängt, fest zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Rhabarbercreme auf den abgekühlten Boden streichen. Für 2-3 Stunden kalt stellen. Eventuell das Johannisbeergelee in einem Gefrierbeutel geben, in heißem Wasser erwärmen und von dem Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Gelee über den Kuchen tropfen und den Kuchen in Stücke schneiden.

Dieses Rezept hat Karin von Conradi eingesandt.
Aus dem Brigitte Backwettbewerb.

Rhabarberkuchen vom Blech 2 Ei M

Zutaten:

500 g Mehl,
150 g Butter oder Margarine,
180 g Zucker,

2 Eier,

ca. 1 Kg Rhabarber,
125 ml Milch,
Prise Salz,
1 P Backpulver.

Zubereitung:

Butter oder Margarine, Zucker und Eier schaumig schlagen.
Gesiebtes Mehl, Backpulver und Milch langsam unterrühren.
Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen.
Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und auf der Masse verteilen.
Im vorgeheiztem Herd, bei 200°C, 25-25 Min. Backen und danach mit Zucker bestreuen.

Rhabarberkuchen vom Blech I 4 Ei

Zutaten für den Rührteig:

250 g weiche Butter / Margarine

200 g Zucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone

4 Eier

250 g Mehl
1 TL Backpulver
evtl. 2 EL Rum
Fett und Mehl für das Backblech

Belag:

Etwa 1 kg Rhabarber
4-6 EL Zucker
75-100 g Amaretti-Kekse (ital. Mandelkekse) zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Rührteig:

Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine so lange rühren, bis die Butter hell und cremig ist und sich der Zucker fast aufgelöst hat. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Eier unter den Teig rühren.

Mehl, Backpulver und abgeriebene Zitronenschale mischen und eventuell zusammen mit dem Rum unterrühren. Backblech fetten und an einer Seite etwas Mehl am Rand entlang streuen.

Das Backblech schütteln und klopfen und dabei das Mehl verteilen. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen.

Für den Belag:

Rhabarber putzen, abspülen und in etwa 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke auf den Teig streuen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C, Umluft 150 °C, Gas Stufe 2 etwa 35 Minuten backen.

Den restlichen Zucker und die groß zerbröckelten Amarettini-Kekse darüber streuen.

Tipp:

Den Kuchen (ohne die Zucker-Amarettini-Streusel) können sie auch einfrieren. Ihn dafür völlig erkalten lassen, in Stücke schneiden und gut verpacken. Er hält höchstens zwei Monate. Nach dem Auftauen nochmals im Backofen bei 125 °C, Umluft 100 °C, Gas Stufe 1 etwa 10 bis 15 Minuten erwärmen.

Unbehandelte Zitronen werden zwar nicht mit Pestiziden behandelt, sie bekommen aber vor dem Transport zum Schutz eine Wachsschicht aufgesprüht. Darum die Schale von unbehandelten Zitronen und Orangen vor dem Abreiben immer gründlich mit heißem Wasser abspülen.

Dazu schmeckt Schlagsahne mit gehackten Walnüssen.

von LauLi

Rhabarberkuchen, Thüringer Art 4 Ei M

Teig:

300 g Mehl,
125 g Margarine,
125 g Zucker,

1 Ei,

1 Pr. Salz,
1/2 Tl. Backpulver,
1 Vanillezucker.

Belag:

1 Kg Rhabarber,
250 g Zucker,
1 Becher Sahne,
2 Puddingpulver Vanillegeschmack,
150 g Butter,
2-3 Eier (je nach Größe)

Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben , den Zucker darüber geben und über Nacht so stehen lassen. Am nächsten Tag gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten, 30 Min. kühl stellen und dann auf Blechgröße ausrollen und ein gut gefettetes Blech damit auslegen. Den Rhabarbersaft mit Sahne zu einem halben Liter Flüssigkeit auffüllen. Die zwei Puddingpulver mit etwas Flüssigkeit anrühren, mit der Rhabarber-Sahne-Flüssigkeit zu einem steifen Pudding kochen, die Butter gleich

unterrühren, etwas abkühlen lassen und dann die Eier unterschlagen. Die Rhabarberstücke mit dem Pudding vermischen und alles auf den Teigboden streichen. Bei auf 170 C vorgeheiztem Umluftofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
Macht zwar etwas Arbeit, aber er schmeckt himmlisch!!!!

Saftiger Rhabarber-Kuchen 2 Ei M

mit Zimtstreuseln

Zutaten für ca. 20 Stücke:

100 ml + 100 ml Milch
500 g + 50 g Mehl
1 Würfel (42 g) frische Hefe
1 EL + 90 g + 50 g + 100 g Zucker
100 g weiche + 50 g Butter

2 Eier (Gr. M)

1 EL Rum oder einige

Tropfen Rum-Aroma

1 P. unbeh. Zitronenschale (gibt's gerieben zu kaufen)

1 P. Vanillin-Zucker, Salz

1 TL gemahlener Zimt

Fett und Mehl für die Fettpfanne

1,25 kg Rhabarber

zum Bestäuben

Klarsichtfolie

Zubereitung:

100 ml Milch leicht erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln.

1 EL Zucker darüber streuen. Warme Milch zugießen, mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

100 g Butter in Flöckchen, Eier, 100 ml Milch, 90 g Zucker, Rum, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

50 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Streusel zugedeckt kühl stellen.

Hefeteig auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Dann mit den Händen in die Ecken und an den Rand drücken. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

Rhabarber putzen und gründlich waschen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Dann gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Mit 100 g Zucker bestreuen.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 ° C/Gas:

Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

von Renate1

Warmer Rhabarberkuchen 4 Ei M

Mürbteig

4 Eier,

1-1,5 kg Rhabarber,
Zimt-Zucker-Gemisch,
Quellin-Pulver,
150 g Zucker,
60 g Mehl,
1/4 l flüssige Sahne

Das Backblech mit dem Kuchenmürbteig auslegen, dann frischen, geschälten, in Stückchen geschnittenen Rhabarber mit Zimt und Zucker-Gemisch und 1-2 Teelöffel Kaltbinder (Quellin-Pulver) vermischen; in das mit Biskuitbröseln bestreute Backblech geben und mit der aus Eiern, Zucker, Mehl und flüssiger Sahne geschlagenen Masse übergießen. Anschließend den Rhabarberkuchen 45-50 Minuten backen bei 180 bis 190 Grad, den Kuchen nach dem Erkalten mit Puderraffinade überzuckern.

Blech, Erdbeeren

Erdbeer Rhabarber Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Grundteig:

1 Becher Schlagsahne (250 g),
1 Becher Zucker,
1 P Vanillezucker,

4 Eier,

2 Becher Mehl,
1 P Backpulver,
1 Prise Salz, dünn abgeriebene Schale einer Zitrone,
Fett und Mehl fürs Blech.

Belag:

500 g Rhabarber,
1 kg Erdbeeren,

3 Eier,

1/2 Becher Zucker

Zubereitung:

Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. Die Früchte darauf verteilen. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen

Erdbeer-Rhabarber Kuchen I 7 Ei M

Grundteig:

1 Becher Schlagsahne (250 g)

1 Becher Zucker
1 P Vanillezucker

4 Eier

2 Becher Mehl
1 P Backpulver
1 Prise Salz
dünn abgeriebene Schale einer Zitrone
Fett und Mehl fürs Blech

Belag:

500 g Rhabarber
1 kg Erdbeeren

3 Eier

1/2 Becher Zucker

Zubereitung:

Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. **Die Eier trennen**. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. Die Früchte darauf verteilen. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

Erdbeer-Rhabarber Kuchen II 4 Ei

Für den Knetteig:

350 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

25 g Zucker

1 Pck. Finesse Orangenfrucht

4 Eigelb (Größe M)

200 g **Butter** oder Margarine

Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)

125 g Zucker

25 g Speisestärke

50 g abgezogene, gehackte Mandeln

250 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Orangenfrucht, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der mit Mehl

bestäubten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

Teig in einer Fettfangschale (30 mal 40 cm, gefettet) ausrollen, ihn am Rand etwas hoch drücken. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Den Boden auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen, erkalten lassen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach unterschlagen. Speisestärke und Mandeln mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

Für den Belag

den Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen, in Stücke schneiden, gleichmäßig auf den Teig legen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, vierteln (große Früchte achteln) und unter den Eischnee heben. Den Belag auf dem Rhabarber verteilen, glatt streichen und mit einem Esslöffel "Eiweißspitzen" hochziehen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180° C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: 15-20 Minuten.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit.

Insgesamt: E: 79 g; F: 218 g; Kh: 454 g; kJ: 17902; kcal: 4277

Erdbeer-Rhabarberkuchen 4 Ei M

500 g Mehl

100 g Butter

85 g ;Zucker

1/4 l Milch; handwarm

30 g Hefe

Etwas Zitronenschale

1/2 TL ; Salz

1 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren

250 g Zucker

4 Eier

2 P Saure Sahne

150 g ; Zucker

50 g Mandeln; grob gehackt

Vanillezucker

Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen - und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen. Für den Guss Eier mit saurer Sahne, Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 200°C ca. 30-35 Min. backen

: Garzeit : ca. 30-35 Min.

Rhabarber Erdbeer Kuchen I 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Quark

100 g Zucker

5 EL Milch

5 EL Öl

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die Schale

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren

250 g Zucker

4 Ei(er)

400 g saure Sahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, gehackt

Quark, Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig dünn auf einem Blech ausrollen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen lassen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, dem Zucker verquirlen, über dem Kuchen verteilen und mit den Mandeln

bestreuen. Bei 200 Grad 30 - 35 Min. backen.

10.1.03 Fabienne CK

Rhabarber Erdbeer Kuchen II 4 Ei M

FÜR DEN TEIG

500 g Mehl
30 g Hefe
85 g Zucker
1/4 Ltr. Milch; ca.
100 g Butter
1/2 Tl. Salz
Etwas Zitronenschale

FÜR DEN BELAG

1 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren
250 g Zucker

Für den Guss:

4 Eier
2 Becher Saure Sahne oder Schmand
150 g Zucker
Vanillezucker
50 g Mandeln

Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Minuten

aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, dem Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Im Backofen bei 200 - 220 C ca. 30 - 35 Minuten backen
Newsletter wasgibtsdennheut

Blech, Mandeln

Rhabarber Bienenstich I 1 Ei M

375 g Mehl
1 Pack. Trockenhefe
650 ml Milch
75 g Butter/Margarine
Salz
1 Ei Kl. M
200 g Zucker
700 g Rhabarber
2 El Honig
250 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen
3 Blätter Weiße Gelatine
1 Pack. Vanille-Puddingpulver
2 Pack. Vanillezucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Rhabarber putzen, waschen, in schräge, schmale Stücke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 El Sahne aufkochen, Mandelblättchen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

3. Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausrollen. Auf eine Teighälfte den Rhabarber legen, die andere Hälfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad. Abkühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekühlten Pudding heben.

5. Mandelteighälfte in 12 gleich große Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhälfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme darauf streichen, Mandelstücke nebeneinander darauf legen. 1 Std. kalt stellen.

Schöner Essen Mai 1999

Rhabarber Blechkuchen 3 Ei M

Menge: 20 Stücke

TEIG

100 g Mandeln (gemahlen)
500 g Mehl
1 Würfel Frische Hefe (42 g)
250 ml Milch
3 Eigelb (Kl. M)
100 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
Salz
Fett für das Backblech

BELAG

1 1/2 kg Rhabarber
150 g Erdbeerkonfitüre
250 g Mandelmakronen (z. B. Amaretti-Kekse)

DEKORATION

75 g Aprikosenkonfitüre
2 El Mandellikör (z. B. Amaretto)
2 El Puderzucker

1. Für den Teig die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, zerbröckelte Hefe, lauwarme Milch, Eigelb, weiches Fett, Zucker, 1 Prise Salz und geröstete Mandeln zugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des

Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Den Rhabarber putzen und waschen. Schräg in 2 cm breite Stücke schneiden und mit der Erdbeerkonfitüre mischen. Die Mandelmakronen in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle fein zerdrücken.

3. Den Hefeteig nochmals gut durchkneten. Das Backblech einfetten. 2/3 vom Teig auf dem Backblech gleichmäßig ausrollen. Mit den Keksbröseln bestreuen, Rhabarberstücke darauf verteilen. Übrigen Teig auf die ganze Blechlänge und die halbe Blechbreite ausrollen. Mit einem Gitterschneider über die Teigplatte fahren, auf den Rhabarber legen und auf die Blechbreite auseinanderziehen. Oder den Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden und als Gitter auf den Kuchen legen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

4. Im heißen Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Einschubleiste 35-40 Minuten backen. Konfitüre und Likör verrühren, 1 Minute kochen, den heißen Kuchen damit glasieren, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

QUELLE ,essen und trinken

Rhabarberkuchen 4 Ei

Für Mürbteigboden:

125 g Butter,
1 Prise Salz,
70 g Zucker,

4 Eigelb,

150 g Mehl,
1 Messerspitze Backpulver

Für Fülle:

1.5 Pfund Rhabarber,
140 g feingehackte Mandeln,
200 g Zucker,

4 Eiweiß,

1 EL Cointreau

Nachdem der Mürbteigboden auf dem runden Kuchenblech ausgebreitet ist, wird die Fülle daraufgegeben, die man wie folgt zubereitet: Den in Stückchen geschnittenen Rhabarber, der vorher mit einer Handvoll Zucker bestreut wurde, mit heißem Wasser kurz überbrühen. Abtropfen lassen. Die Mandeln, den Zucker, 1 EL Cointreau darunter mischen und den steifen Eischnee unterziehen.

Rhabarberkuchen auf dem Blech 4 Ei mit Mandel - Baiser

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Backpulver
350 g Butter / Margarine

4 Eigelb

180 g Zucker
2 P Vanillezucker

Für den Belag:

1.5 kg Rhabarber
50 g Zucker
6 Oblaten, eckig

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

100 g Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen. Oblaten (eventuell leicht überlappend) auf dem vorgebackenen Teig verteilen, Rhabarber-Zucker-Gemisch darauf geben. Den Kuchen weitere 15 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und alles zu einer dicken, cremigen Masse schlagen. Mandeln unterheben. Diese Masse auf der Kuchenoberfläche verteilen und bei 250°C (Umluft 200°C) gut 5 Minuten überbacken, bis der Kuchen goldbraun ist.

2.6.04 Lilliane CK

Rhabarberkuchen mit Mandeln 3 Ei M

Teig:

1 Becher Sahne (200 g)
1 Becher Zucker (200 g)
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz

3 Eier

2 Becher Mehl (250 g)
2 Becher gemahlene Mandeln (200 g)
1 Pck. Backpulver

Belag:

1,25 kg Rhabarber

Außerdem:

100 g Butter
100 g Zucker
75 g Sahne
100 g Mandelblättchen

Den Rührteig zubereiten und auf ein gefettetes Blech streichen.

Bei 200C etwa 5 min vorbacken.

Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Auf dem Kuchen verteilen und etwa 10-12 min weiterbacken.

Währenddessen Fett, Zucker und Sahne aufkochen. Die Mandelblättchen zufügen und die Masse auf dem Rhabarber verteilen.

Nochmals 10-12 min fertig backen.

Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser 4 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Fett fürs Blech
1 kg Rhabarber

4 Eier (Gr. M)

175 g weiche Butter/Margarine

150 g + 200 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

8-9 EL Milch

100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

Puderzucker zum Bestäuben

evtl. Melisse zum Verzieren

Zubereitung:

1. Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Rhabarber putzen, waschen und abtropfen lassen. In ca. 1 cm lange Stückchen schneiden. Eier trennen, dabei Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben.

2. 175 g Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebeesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 Eigelb einzeln darunter rühren. 250 g Mehl und ½ P. Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch (8-9 EI) portionsweise kurz unterrühren.

3. Den recht festen Teig mit einer angefeuchteten Teigkarte auf dem Backblech verstreichen.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei unter weiterem Schlagen 200 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist.

4. Mandeln und Rhabarber unter den Eischnee heben. Rhabarber-Baisermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Melisse verzieren. Nach Belieben mit leicht geschlagener Sahne und gerösteten Mandelblättchen servieren.

EXTRA-TIPP

Statt Mandeln können Sie für die Baiserschicht auch Haselnüsse nehmen. Als Früchte passen ebenso Johannis- oder Stachelbeeren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Kcal 200 kJ 840 Eiweiß 3 Fett 10KH 24 Broteinheiten -

Rhabarberkuchen mit Rahmguss 4 Ei M

Zutaten: für ein Kuchenblech von 26 cm Ø

Teig:

150 g Mehl
80 g Butter oder Margarine
50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag:

1 kg Rhabarber
100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Rahmguss:

3 Eier

100 g Zucker

1 Becher saure Sahne

Aus Mehl, Butter, Zucker, eine Prise Salz und Ei einen Mürbteig kneten.
Für eine Stunde in Folie gewickelt kühl stellen

In der Zwischenzeit Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm große Stücke schneiden.

Ein Kuchenblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben.

Teig zu einer Platte auswellen, das Kuchenblech damit belegen, dabei ringsum einen höheren Rand formen.

Backofen auf 200 ° vorheizen.

Den Teigboden mit 100 g gemahlenden Mandeln bestreuen. Den in Stücken geschnittenen Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Rahmguss vorbereiten.

Dazu die Eier trennen. Eigelb zusammen mit 100 g Zucker mit dem Mixer gut schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel die 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

Kurz bevor die 30 Minuten Backzeit um sind, die saure Sahne unter die Ei-gelb-Zucker-Creme rühren, den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben.

Den halb gebackenen Kuchen aus der Röhre holen, den Rahmguss darüber streichen und wieder in die Backröhre stellen. Noch 20 25 Minuten weiter backen lassen. Sollte der Kuchen oben zu braun werden, mit einem Stück Alufolie abdecken.

Bevor Sie den Kuchen endgültig aus dem Ofen nehmen mit einem Holzstäbchen kurz in den Kuchen stechen. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig gebacken. Wenn noch etwas Flüssigkeit dran klebt noch weitere 5 10 Minuten langsam gar backen lassen.

Auf einem Kuchengitter in der Form mit Ring ganz abkühlen lassen.

Rhabarberkuchen vom Blech 5 Ei M

Für 25 Stücke:

Teig:

375 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
150 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
100 g Butter oder Margarine

Belag:

2 kg Rhabarber
100 g Zwieback
75 g Butter oder Margarine
3 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mandelblättchen

Außerdem:

etwas Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech

Eierguss:

5 Eier
200 g Creme fraiche
200 ml Schlagsahne
200 g Zucker

Zum Bestreuen:

75 g Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüber streuen, die Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Restlichen Zucker, Salz und das Fett in Flöckchen auf dem Mehrrand verteilen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 Minuten.

Rhabarber waschen, putzen, die äußere Haut von oben nach unten abziehen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle zerdrücken. Zwiebackbrösel in Butter oder Margarine so lange rösten, bis es duftet. Aus der Pfanne nehmen und Vanillinzucker und Mandelblättchen untermischen.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Saftpfannengröße ausrollen. Den Teig in die gefettete Saftpfanne legen und am Rand hochziehen. Die Zwiebackmasse darauf verteilen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Guss Eier, Creme fraiche, Schlagsahne und den Zucker gut verrühren und über den Kuchen gießen. 75 g Zucker darüber streuen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen backen. Danach kann der Kuchen evtl. noch einmal mit etwas Zucker bestreut werden.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Gasherd: Stufe 3

Umluft: 175 Grad

Saftiger Rhabarberkuchen 4 Ei

Zutaten:

1 kg Rhabarber,
250 g **Butter** oder Margarine,
250 g Zucker;
1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,
100 g Speisestärke,

1 Päckchen Backpulver,
Schale 1 unbehandelten Zitrone,
100 g gemahlene Mandeln,
75 g Puderzucker,
2-3 El Zitronensaft,
Fett fürs Blech.

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Fett, Zucker und Vanille - Zucker mit der Prise Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Abgeriebene Zitronenschale und Mandeln zufügen und alles unterrühren. Zum Schluss Rhabarberstücke unterheben. Teig in eine gefettete Fettpfanne des Backofens geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E--Herd: 200° / Gasherd: Stufe 3) 45-50 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben dazu geschlagene Sahne mit etwas Zucker gesüßt reichen. Ergibt ca. 24 Stücke.

Blech, Nüsse

Liebeskuchen 2 Ei

100 g Haselnusskerne,
1 Vanilleschote,
180 g Mehl,
100 g kernige Haferflocken,
100 g Zucker,
200 g Butter, / Margarine
2 TL Zitronenschale,
1 Prise Salz,

2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mind. 2 Std. kühlen.

Belag: 750 g Erdbeeren, 1 kg Rhabarber, 1/8 l trockener Weißwein, 150 g Zucker, 1 Tortenguss, Johannisbeergelee Die Erdbeeren waschen putzen und halbieren. Den Rhabarber waschen, putzen und in 6 cm lange Stücke schneiden. Weißwein, 1/8 l Wasser und Zucker aufkochen und den Rhabarber bei milder Hitze portionsweise darin weichdünsten (nicht kochen, da er sonst zerfällt). Den Rhabarber in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen

Streifen ausrollen, ca. 40 x 14 cm. Den Teigstreifen auf ein Backblech legen und mit Daumen und Zeigefinger an den Längsseiten einen Rand andrücken. Bei 200 Grad auf der mittleren Einschubleiste in 25-30 Min. goldbraun backen. Jeden Streifen sofort mit einem EL Johannisbeergelee bestreichen. Mit den Erdbeeren und den gedünsteten Rhabarber belegen. Mit Tortenguss überziehen. Auskühlen lassen und mit Sahne verzieren.

Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine
200 g Schneekoppe Fruchtzucker
2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Haselnusskerne
4 TL Backpulver

6 Eier

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße
5 EL gemahlene Haselnusskerne
2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) einfetten.
2. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.
3. Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver

mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.

4. Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.

5. Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal

6 g Eiweiß

15 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zubereitet wird, nach dem

Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vorgeheizten Backofen einige Minuten auf.

Rezept des Tages von Sa, dem 09.04.05 aus Kug

Rhabarber-Bienenstich II 1 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

1 Würfel (42 g) Hefe

500 g Mehl

225 g Butter oder Margarine

1 Ei (Gew.-KI. M)

310 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
850 g Schlagsahne
150 g Haselnussblättchen
150 g kernige Haferflocken
650 g Rhabarber
1 unbehandelte Zitrone
1/8 l Traubensaft
1 Zimtstange
40 g Speisestärke
4 Blatt weiße Gelatine
1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung:

1. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, 75 g weiches Fett, Ei, 60 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und Hefemilch verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
 2. Rest Fett schmelzen. 100 g Zucker darin auflösen, nicht bräunen. 250 g Sahne angießen. Haselnüsse und Haferflocken unterrühren. Abkühlen lassen.
 3. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, Nussmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °/Gasherd: Stufe 2) 30-35 Minuten backen.
 4. Rhabarber putzen und klein schneiden. Zitrone waschen, Schale spiralförmig abschälen. Rhabarber, Traubensaft, 1/8 Liter Wasser, Zimt und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke in wenig Wasser Glatt rühren. Kompott damit andicken. Mit 100 g Zucker abschmecken. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Kompott etwas abkühlen lassen.
 5. Bienenstich quer in 4 Streifen schneiden und waagrecht halbieren. Alufolie zu einer Schiene von ca. 5 cm Höhe falten und um die 4 unteren Streifen legen. Rhabarber darauf streichen, auskühlen lassen.
 6. Gelatine einweichen. Restliche Sahne mit übrigem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne ziehen. Auf die Rhabarberschicht streichen, kalt stellen. Obere Bienenstichstreifen in je 6 Stücke schneiden. Untere Streifen ebenfalls in 6 Stücke schneiden. Obere Stücke darauf setzen.
- Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit!)

Blech, Marzipan

Rhabarber Kuchen mit Baiser 4 Ei

Menge: 1 Blech

Für den TEIG

300 g Mehl
1 Prise Salz
120 g Zucker

1 groß. Eigelb

180 g Kalte Butter oder Margarine
Semmelbrösel

Für die Füllung

1 kg Erdbeer-Rhabarber
200 g Marzipanrohmasse

3 Eigelb

1/2 Tl. Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
50 g Gemahlene Mandeln
100 ml Agavendicksaft

Für DAS BAISER-GITTER

4 Eiweiß

130 g Feiner Zucker
Einige Tropfen Zitronensaft

1. Alle Teigzutaten (bis auf die Semmelbrösel) rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Folie gewickelt für 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm große, gleichmäßig lange Stücke teilen. Die Marzipanrohmasse in Würfel schneiden. Das Eigelb mit dem Marzipan, der Orangenschale, den Mandeln und dem Dicksaft zur glatten Creme verrühren.
3. Für das Baiser-Gitter Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Noch einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Backblech fetten und mit Semmelbröseln bestreuen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig am besten auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Die Marzipancreme auf dem Teig verstreichen, den Rhabarber hineinlegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel geben und gitterartig über den Rhabarber spritzen.

6. Im 180 Grad heißen Ofen in ca. 50 Minuten fertig backen.
Eventuell zum Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken.

Kaffee oder Tee

Rhabarber Kuchen mit Marzipangitter 1 Eigelb M

Für den Hefeteig:

400 g Mehl (Type 550)
1 Pck. Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 ml lauwarme Milch
50-75 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Belag:

1,2 kg Rhabarber
50 g Zucker
200 g Marzipan-Rohmasse
150 g gesiebter Puderzucker
1 EL Zitronensaft

1 Eigelb

1 EL Schlagsahne oder Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Gehzeit

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.
Dreiviertel des Teiges auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen, abtropfen lassen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker vermischen.

Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und Zitronensaft verkneten. Die Hälfte davon mit einer Reibe über den ausgerollten Teig raspeln. Rhabarber darüber verteilen.

Den restlichen Teig dünn ausrollen. Marzipan ebenfalls ausrollen (zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie) und auf den Hefeteig legen. Mit dem Teigroller nochmals darüber rollen, damit beides verbunden ist. Den Teig mit Hilfe eines Gitterrollers zum Gitter rollen. Vorsichtig über den Rhabarber spannen.

Eigelb mit Sahne oder Milch verrühren. Das Teiggitter damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 30-35 Minuten

TIPP:

Schmeckt am besten frisch. Lässt sich gut einfrieren. Wenn kein Gitterroller vorhanden ist, Teig-Marzipan-Platte mit einem Kuchenrad oder Messer in Streifen rädeln/schneiden und diese einzeln auflegen.

Viel Spaß mit den Rezepten!

LG, Chris

Rezept von cj1967 CK

Rhabarber Marzipan Kuchen 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten:

200 g Mehl,

20 g Hefe,

50 ml lauwarme Milch,

60 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Ei,

40 g Butter,

Mehl zum Bestäuben, Fett für das Blech,

1 kg Rhabarber,

100 g Zucker,

2 Päckchen Vanillinzucker,

200 g Marzipan-Rohmasse,

250 g Quark (Magerstufe),

200 ml saure Sahne,

2 Eigelbe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 Ei, Zucker und etwas Mehl verrühren. Mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort rund 15 Minuten gehen lassen. Mit restlichem Zucker, Salz, Ei und Fett einen glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zucker mit Vanillinzucker mischen und 2 Ei. über den Rhabarber streuen. Etwa 30 Minuten ziehen und gut abtropfen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das gefettete Blech legen. (Teig für ein Backblech 41 x 36 cm) Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Zucker bestreuen. Kuchen 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Marzipan mit Quark, Sauerrahm, Eigelb pürieren, über den Kuchen verteilen. Etwa 30 Minuten backen. Pro Stück ca. 290 kcal.

Rosalilla

Rhabarber - Baiserkuchen 6 Ei + 3 Eigelb M

1 kg Rhabarber
200 g Marzipan - Rohmasse
225 g Butter oder Margarine
375 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

6 große Ei(er)

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 EL Milch

3.-große Eiweiß

1 TL Zitronensaft, frisch gepresster Puderzucker,
nach Belieben Fett, für die Fettpfanne

Den Rhabarber in Stücke schneiden. Marzipan würfeln. Fett, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz und Marzipan cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig auf der gut gefetteten Fettpfanne des Backofens (32x37cm) glatt streichen. Den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 20 Min. backen.

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen, so lange weiter schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baisertuffs darauf spritzen. Kuchen wieder in den Ofen geben und bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

tweety1982

Rhabarber-Käsekuchen mit Marzipan 6 Ei M

Boden:

225 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Marzipan

6 Eier

1 Prise Salz
1 Backpulver
375 g Mehl
3 - 4 EL Milch

Belag:

200 g Philadelphia-Frischkäse
1 Vanillezucker
2 EL Puderzucker

1 kg Rhabarber

Streusel:

150 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Orange-Back

Für den Boden zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das zerkleinerte Marzipan unterrühren. Die Eier zufügen und alles gut verrühren.

Danach das Mehl mit dem Backpulver mit der Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen auf ein gut gefettetes Backblech (30x40) verstreichen.

Den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanillezucker verrühren und in kleinen Häufchen über dem Teig verteilen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und den Teig damit dicht belegen.

Zum Schluss aus den restlichen Zutaten die Streusel herstellen und diese über dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft ca. 45 min. backen. Noch heiß mit etwas Kristallzucker bestreuen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Liebe Grüße und viel Spaß beim backen
Naschkatze

Hab in der Eile vergessen zu erwähnen, dass der Boden schön aufgeht beim Backen. (und wunderbar locker wird)
Also besser die Fettpfanne verwenden, sollte euer Blech kleiner sein als meins.

Da mein Backofen etwas lahm ist, kann es sein, dass bei euch die Backzeit kürzer ist.

Darum besser ab und zu mal nach dem Rechten sehen.

Na, ihr macht das schon
Probiert ihn einfach aus, es lohnt sich.

Naschkatze

Blech, mit anderen Obst

Apfel Rhabarberkuchen 8 Ei M

Menge: 12 Personen

1 Orange
1 Zitrone
750 g Säuerliche Äpfel
750 g Rhabarber
375 g Weiche Butter (oder Margarine)
300 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
Salz

8 Aufgeschlagene Eier bzw. 450 g frisches Eigelb und Eiweiß

500 g Mehl
1 Pack. Backpulver
6 EI Milch

40 g Gehackter kandierter Ingwer (oder weglassen)
50 g Mandelstifte
150 g Puderzucker

1. Von Orange und Zitrone die Schale abreiben. Von der Zitrone 4 El und von der Orange 8 El Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. 400 g Äpfel quer, den Rest längs in Spalten schneiden. Getrennt mit je 2 El Zitronensaft mischen. Rhabarber putzen, 400 g in 1 cm lange, den Rest in 5 cm lange Stücke schneiden.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Schale und 1 Prise Salz sehr cremig rühren. Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben. Mit 4 El Orangensaft und Milch mit der Eimasse mischen. Kleine Apfel- und Rhabarberstücke und evtl. Ingwer unterziehen. Teig auf ein gefettetes tiefes Blech streichen. Den Teig mit den großen Fruchtstücken belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen (Gas 3, Umluft 35 Minuten bei 180 Grad) garen.

3. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Puderzucker und 4 El Orangensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Den heißen Kuchen damit sofort bestreichen und Mandeln aufstreuen. Abkühlen lassen.

essen und trinken

Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimtstreuseln M

Backblech (40x30 cm)
etwas Fett

Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
125 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Apfel-Rhabarber-Belag

750 g Äpfel, z. B. Jona Gold, Elstar
750 g Rhabarber

Zimt-Streusel

200 g Weizenmehl
½ TL gemahlener Zimt
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
125 g weiche **Butter** oder Margarine

Fetten Sie das Backblech (40x30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Quark-Öl-Teig: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf dem Backblech ausrollen.

Apfel-Rhabarber-Belag: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten scheiden. Rhabarber waschen, NICHT ABZIEHEN und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in Reihen jeweils abwechselnd mit 2-3 Apfelspalten und 1 Rhabarberstück belegen.

Zimt-Streusel: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zimt, Zucker, Vanillin-Zucker sowie weiche Butter oder Margarine zugeben und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streusel verarbeiten. Streusel auf dem Obstbelag verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Minuten

Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps

Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vorher zubereiten.
Der Kuchen ist gefrier geeignet.

Rhabarber Pfirsich Kuchen 1 Ei M
(von Dr. Oetker)

Für den Hefeteig:

375 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
125 ml lauwarme Milch
75 g weiche Butter

1 Ei

Für den Streuselbelag:

150 g Mehl
100 g Haferflocken
100 g Zucker
etwas gem. Zimt
1 Prise Salz
175 g weiche Butter

Für den Belag:

4 reife Pfirsiche (ca. 700 g)
1 kg Rhabarber

Zubereitungszeit: 75 Min., ohne Teiggehzeit

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig mischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Milch, Butter und Ei hinzufügen.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Streuselteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Mit Haferflocken, Zucker, Zimt und Salz mischen und Butter hinzufügen. Alle Zutaten zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten.

Für den Belag Pfirsiche in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), kurz in kaltem Wasser abschrecken. Pfirsiche enthäuten, halbieren, entsteinen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Den Rhabarber waschen. Stielenden und Blattansätze entfernen, Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Den Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Hefeteig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Obst darauf verteilen. Streusel darüber streuen. Den Teig zugedeckt nochmals gehen lassen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

TIPP:

Schneller geht es mit Pfirsichhälften aus der Dose.

von cj1967 aus CK

Rhabarber- Apfel- Kuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Backblech:

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Tl. Backpulver

1 Ei

125 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Butter/ Margarine

Zum Belegen:

1 El. Semmelbrösel
2 kg Rhabarber
1 kg Äpfel
250 g Zucker
je 1/2 Tl. Zimtpulver, ungemahlener Koriander
1/8 l Wasser

Für den Guss:

2 Päckchen roter Tortenguss
4 gestrichene El. Zucker

Für die Vanillecreme:

4 Blätter Gelatine
1/2 l Milch
1 1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
3 El. Zucker
1/4 l Sahne

Braucht etwas Zeit

Vorbereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Backzeit: 35 Minuten

Zeit zum Fertigstellen: 1 Stunde

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Ei, dem Zucker, dem Salz und der Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Die Rhabarberstangen von den Enden befreien, die Fäden abziehen, die Stangen waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden.

Das vorbereitete Obst in einem Topf mit dem Zucker, dem Zimt und dem Koriander mischen. Das Wasser hinzufügen und das Obst im geschlossenen Topf etwa 5 Minuten dünsten.

Das Kompott in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Ein Blech mit Butter einfetten. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, zusammenrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die offene Seite des Backblechs mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie abschließen. Den Teig 5 Minuten auf der mittleren Schiene vorbacken, danach mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Kompott auf den Mürbeteig verteilen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen und abkühlen lassen. Den aufgefangenen Obstsaft mit Wasser auf 1/2 l Flüssigkeit auffüllen und den Tortenguss nach Anweisung auf der Packung mit dem Zucker und dem Saft zubereiten.

Den Guss gleichmäßig über das Kompott verteilen und erstarren lassen.

Für die Vanillecreme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 6 El Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver untermischen, den Pudding nochmals aufwallen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Töpfchen bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen, 2 El Schlagsahne untermengen und diese Mischung unter die übrige Schlagsahne ziehen.

Die Schlagsahne mit dem Schneebesen unter den Vanillepudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, diagonal ein Gitter auf den Kuchen spritzen und diesen in 24 Stücke schneiden.

Rhabarber-Bananenkuchen M

Für 20 Portionen

750 g Rhabarber
225 g Zucker
150 g Margarine
550 g Mehl
1 Packung Vanillezucker
150 g Magerquark
5 EL Milch
5 EL Öl
1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt, davon die Schale
1 Packung Backpulver
750 g Bananen
2 EL Zitronensaft

Rhabarber putzen und in dicke Scheiben schneiden. 2 EL Zucker darüber streuen und etwas ziehen lassen. Fett schmelzen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und Vanillinzucker mit dem flüssigen Fett zu Streuseln verkneten. Quark, restlichen Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Übriges Mehl und Backpulver mischen, und unter die Quarkmasse kneten. Teig dünn auf einem gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, im Zitronensaft wenden und mit den Rhabarberscheiben auf dem Teig verteilen. Streusel über die Früchte streuen. Im Backofen 200°C ca. 35 - 40 Minuten backen.

Rhabarberkuchen aus der Pfanne 2 Ei M

FÜLLUNG

60 g Butter
1/2 Tasse Brauner Zucker
3 Tassen Rhabarber; kleingeschnitten
1 Tasse Himbeeren, frisch; nach Wunsch

TEIG

1 Tasse Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver

1 Prise Salz
120 g Butter
1 Tasse Zucker

2 Eier

120 ml Buttermilch
1 Tl. Vanilleextrakt

Den Ofen auf 180C vorheizen. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne, vorzugsweise aus Gusseisen, erwärmen. Den braunen Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis er sich aufgelöst hat. Rhabarber zugeben und gut unterrühren, bis er gleichmäßig mit Zucker bedeckt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Rhabarber nun gegebenenfalls gleichmäßig mit Himbeeren bestreuen. Bis zum Backen beiseite stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen. Eier, Buttermilch und den Vanilleextrakt untermengen. Nun die restlichen Zutaten sorgfältig einrühren. Den Teig über die Rhabarbermasse geben und in der Pfanne 30-40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Zahnstocher den Gargrad prüfen (wenn er keine Rückstände zeigt, ist der Teig durch). Die Pfanne vorsichtig auf einen Servierteller stürzen und 1 Minute ruhen lassen, damit sich die Zuckermasse verteilen kann. Dann die Pfanne abheben. Der Kuchen wird noch warm serviert.

Für 6-8 Personen.
Culinaria USA

Stachelbeerstreusel mit Quarkguss 4 Ei M

Für ein Blech (ca. 16 Stücke)

Hefeteig:

1 Würfel Frischhefe
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Honig oder Agavendicksaft
500 g Dinkel-Vollkornmehl 1 Prise Salz
100 ml Sonnenblumenöl

Belag:

750 g Stachelbeeren (oder andere Beeren)
2 EL Ahornsirup

Quarkguss:

4 Eier

6 - 8 EL Agavendicksaft (oder Honig)

1 kg Quark

Saft und Schale einer halben, unbeh. Zitrone

1 TL gemahlene Vanille

120 g Dinkel-Vollkornmehl

Streusel:

150 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)

50 g Rohrohrzucker

75 g Butter / Margarine

Hefe mit etwas Honig in Wasser auflösen und 10 Minuten quellen lassen. Restlichen Honig mit Mehl, Salz, Öl in eine Schüssel geben und mit dem Hefegemisch verkneten. Teig 45 Minuten gehen lassen, erneut durchkneten. Backblech mit dem Teig auskleiden und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Beeren waschen und abtropfen lassen. Mit dem Ahornsirup übergießen und auf dem Teigboden verteilen. Die Eier trennen. Eigelb mit Agavendicksaft schaumig rühren. Quark, Zitronensaft und -schale, Vanille sowie Mehl unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben. Quarkmasse auf den Beeren verteilen und glatt streichen.

Mehl mit Mandeln, Zucker und der in Stückchen geschnittenen Butter zu Streuseln verarbeiten und auf dem Quarkguss verteilen. Bei 200° C (Heißluft 175° C) etwa 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten + ca. 45 Minuten Backzeit

Blech, mit Quark + Schmand

Bunter Kleckselkuchen 2 Ei M

10 Personen

530 g Mehl

250 g Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

250 g Butter/Margarine

500 g Rhabarber

100 g Erdbeerkonfitüre

250 g Aprikosenkonfitüre
6 El Zitronensaft
2 Eier (Kl. M)
250 g Magerquark
Dünn abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1. 500 g Mehl, 200 g Zucker, Vanillinzucker und zerlassenes Fett zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. 2/3 der Streusel auf ein gefettetes Blech drücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 10-15 Min. vorbacken (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

2. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden, mit der Erdbeerkonfitüre mischen. Aprikosenkonfitüre und 2 El Zitronensaft verrühren. Eier und restlichen Zucker sehr cremig rühren, Quark, restliches Mehl, Zitronenschale und übrigen Zitronensaft unterrühren.

3. Rhabarber, Quark und Aprikosenkonfitüre abwechselnd mit einem Löffel auf den vorgebackenen Boden verteilen. Die übrigen Streusel drüberstreuen. Bei gleicher Temperatur weitere 30-40 Min. backen.

QUELLE
essen und trinken

Rhabarber Kuchen mit Quark 6 Ei M

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker

4 große Eier
350 g Mehl
2Tl. Backpulver

Belag:

ca. 2 kg Rhabarber
750 g Speisequark 20%
150 g Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Zitrone

Streusel:

400 g Mehl
200 g flüssige Butter
200 g Zucker
evtl. 1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Quark abtropfen lassen und mit den Eiern, Puddingpulver, Zucker Zitronensaft und -schale zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Teig verteilen. Rhabarber darauf verteilen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Zimt mischen.

Das flüssige Butterschmalz nach und nach mit einer Gabel unter das Gemisch arbeiten.

Die Streusel über den Kuchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Min. backen.

Rhabarber Quark Kuchen mit Streuseln 5 Ei M

Mürbteig:

300 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker

1 Ei

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten, kühl stellen, ausrollen; reicht für Blech mit 32 cm Ø

Belag:

4 Eiweiß

150 g Zucker

4 Eigelb

500 g Magerquark

2 Pck. Vanillepuddingpulver

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark und Puddingpulver unterrühren, steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Belag auf den ausgerollten Bo-

den geben, Rhabarber (ca. 5 Stangen) schälen und in Stücke schneiden; in die Quarkmasse drücken.

Streusel:

100 g Mehl
100 g Nüsse gemahlen
100 g Zucker
100 g Butter zerlassen

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streuseln verrühren.
Streusel auf die Quarkmasse geben.

Backen bei 180°C - untere Schiene, 50-60 min.

Schmeckt super Viele Grüße Sieglinde

Rhabarber Streusel Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

ca. 750 g Rhabarber,
300 g Mehl,
175 g Zucker,
125 g Butter/Margarine,
50 g Marzipan Rohmasse,

2 Eier,

1 TL Backpulver,
3 EL zarte Haferflocken,
3 4 EL Milch,
Puderzucker zum Bestäuben.
Backpapier

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Ca. 500 g abwiegen. Für die Streusel 125 g Mehl und 75 g Zucker mischen. 75 g Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten und beiseite stellen. Für den Rührteig Marzipan würfeln. Mit 50 g Fett und 100 g Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. 175 g Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen. Abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und den Rhabarber darauf verteilen. Mit Streuseln bestreuen und im vorgeheizten

Backofen (E Herd 175°) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber Streuselkuchen 1 Ei M
vom Blech

Zutaten Hefeteig:

400 g Mehl,
1 Prise Salz,
20 g Hefe,
75 g Zucker,
100 ml Milch,

1 Ei,
100 g Butter/Margarine

Belag:

1 P. Puddingpulver „Vanille Geschmack“,
400 ml Milch,
40 g Zucker,
200 g Schmand,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
1 kg Rhabarber

Streusel:

175 g Mehl,
je 100 g Butter und Zucker,
Mark von ½ Vanilleschote

Zubereitung:

Aus den Hefeteigzutaten einen Teig bereiten. Inzwischen aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Anweisung den Pudding kochen. Von der Kochstelle nehmen, Schmand und Zitronenschale unterrühren. Abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Rhabarber waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Für die Streusel Mehl mit Butter, Zucker und Vanillemark zwischen den Fingern zu Streueseln reiben. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche erneut durchkneten. Auf dem gefetteten Blech ausrollen, nochmals zugedeckt gehen lassen. Puddingmasse auf dem Teig verteilen, mit Rhabarber belegen und die

Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 200° auf mittlerer Schiene 30 35 Minuten backen.

Rhabarber - Streuselkuchen vom Blech 1 Ei M

Zutaten Hefeteig:

400 g Mehl,
1 Prise Salz,
20 g Hefe,
75 g Zucker,
100 ml Milch,

1 Ei,

100 g Butter oder Margarine

Belag:

1 P. Puddingpulver „Vanille - Geschmack“,
400 ml Milch,
40 g Zucker,
200 g Schmand,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
1 kg Rhabarber

Streusel:

175 g Mehl,
je 100 g Butter oder Margarine und Zucker,
Mark von ½ Vanilleschote

Zubereitung:

Aus den Hefeteigzutaten einen Teig bereiten. Inzwischen aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Anweisung den Pudding kochen. Von der Kochstelle nehmen, Schmand und Zitronenschale unterrühren. Abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Rhabarber waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Für die Streusel Mehl mit Butter oder Margarine, Zucker und Vanillemark zwischen den Fingern zu Streueseln reiben. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche erneut durchkneten. Auf dem gefetteten Blech ausrollen, nochmals zugedeckt gehen lassen. Puddingmasse auf dem Teig verteilen, mit Rhabarber belegen und die Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200° auf mittlerer Schiene 30 - 35 Minuten backen.

Rhabarber- Krokant-Kuchen 4 Ei M

Für etwa 20 Stücke

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml lauwarme Milch
150 g Butter

2 Eier

Außerdem:

Butter für das Blech

Für den Belag:

1,25 kg Rhabarber

2 Eier

350 g Magerquark
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
125 g Schlagsahne

Zum Bestreichen:

3 EI Johannisbeergelee

Zum Bestreuen:

25 g Krokant

1. Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und dem Vanillinzucker mischen.
2. Die Milch, die Butter und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Anschließend auf einem Backblech ausrollen.
4. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, trockentupfen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

5. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver, der Zitronenschale und den Eigelben verrühren.
6. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Quarkmasse heben und diese anschließend auf den Hefeteig streichen.
7. Die Rhabarberstücke auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten backen.
8. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Das Gelee glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit dem Krokant bestreuen.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Elektroherd: 180-200 C

Gasherd: Stufe 2-3

Umluft: 160-180 C

Rhabarber-Käsekuchen mit Marzipan 6 Ei M

Boden:

225 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Marzipan

6 Eier

1 Prise Salz
1 Backpulver
375 g Mehl
3 - 4 EL Milch

Belag:

200 g Philadelphia-Frischkäse
1 Vanillezucker
2 EL Puderzucker

1 kg Rhabarber

Streusel:

150 g Butter

100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Orange-Back

Für den Boden zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das zerkleinerte Marzipan unterrühren. Die Eier zufügen und alles gut verrühren.

Danach das Mehl mit dem Backpulver mit der Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen auf ein gut gefettetes Backblech (30x40) verstreichen.

Den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanillezucker verrühren und in kleinen Häufchen über dem Teig verteilen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und den Teig damit dicht belegen.

Zum Schluss aus den restlichen Zutaten die Streusel herstellen und diese über dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft ca. 45 min. backen. Noch heiß mit etwas Kristallzucker bestreuen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und geniessen.

Liebe Grüße und viel Spaß beim backen
Naschkatze

Hab in der Eile vergessen zu erwähnen, dass der Boden schön aufgeht beim Backen. (und wunderbar locker wird)
Also besser die Fettpfanne verwenden, sollte euer Blech kleiner sein als meins.

Da mein Backofen etwas lahm ist, kann es sein, dass bei euch die Backzeit kürzer ist.

Darum besser ab und zu mal nach dem Rechten sehen.

Na, ihr macht das schon
Probiert ihn einfach aus, es lohnt sich.

Naschkatze

Rhabarber-Quark-Kuchen mit Baiser 5 Ei M

Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Belag:

500-750 g Rhabarber
750 g Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

50 g zerlassene Butter
50 g Speisestärke

Baiser

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker
20 g gehobelte Mandeln

Zubereitung Quark-Öl-Teig:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen, mit Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe zu glattem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, auf gefettetem Backblech (38x28cm) ausrollen. Vor den Teig als Rand mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Rhabarber waschen, abfädeln,

in 3 cm lange Stücke schneiden. Quark, Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren, Rhabarber unterheben, auf dem Boden glatt streichen.

Backen Ober-/Unterhitze: Etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: Etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 25 Minuten

Zubereitung Baiser:

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Eischnee auf die Quarkmasse streichen, Mandeln darüber streuen, nochmals backen.

Backen Ober-/Unterhitze: Etwa 220°C (vorgeheizt)

Heißluft: Etwa 200°C (vorgeheizt)

Gas: Etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Backzeit: 5-10 Minuten

Stachelbeerstreusel mit Quarkguss 4 Ei M

Für ein Blech (ca. 16 Stücke)

Hefeteig:

1 Würfel Frischhefe
250 ml lauwarmes Wasser
2 EL Honig oder Agavendicksaft
500 g Dinkel-Vollkornmehl 1 Prise Salz
100 ml Sonnenblumenöl

Belag:

750 g Stachelbeeren (oder andere Beeren)
2 EL Ahornsirup

Quarkguss:

4 Eier

6 - 8 EL Agavendicksaft (oder Honig)
1 kg Quark
Saft und Schale einer halben, unbeh. Zitrone
1 TL gemahlene Vanille
120 g Dinkel-Vollkornmehl

Streusel:

150 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)
50 g Rohrohrzucker
75 g Butter oder Margarine

Hefe mit etwas Honig in Wasser auflösen und 10 Minuten quellen lassen. Restlichen Honig mit Mehl, Salz, Öl in eine Schüssel geben und mit dem Hefegemisch verkneten. Teig 45 Minuten gehen lassen, erneut durchkneten. Backblech mit dem Teig auskleiden und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Beeren waschen und abtropfen lassen. Mit dem Ahornsirup übergießen und auf dem Teigboden verteilen. Die Eier trennen. Eigelb mit Agavendicksaft schaumig rühren. Quark, Zitronensaft und -schale, Vanille sowie Mehl unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben. Quarkmasse auf den Beeren verteilen und glatt streichen. Mehl mit Mandeln, Zucker und der in Stückchen geschnittenen Butter oder Margarine zu Streuseln verarbeiten und auf dem Quarkguss verteilen. Bei 200° C (Heißluft 175° C) etwa 45 Minuten backen.
Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten + ca. 45 Minuten Backzeit

Blech, Schnitten

Rhabarber Schnitten mit 4 Ei M

Crème fraîche Guss

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
200-250 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

4 Eier

250 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

600 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)

Für den Guss:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
700 ml Milch
3 Becher (je 150 g) Crème fraîche

Für den Teig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen.

Für den Belag Rhabarber in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.

Ober-/Unterhitze: 180-200°C (vorgeheizt)

Heißluft: 160-180°C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen abkühlen lassen.

Für den Guss aus Puddingpulver, Zucker und Milch - aber mit 700 ml Milch - nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen, dann Creme fraiche unterrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen. Die Fettfangschale wieder in den Backofen schieben und bei gleicher Temperatureinstellung nochmals etwa 15 Minuten backen.

Den Kuchen in der Fettfangschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Viel Spaß und gutes Gelingen!!

LG, Chris

Rezept ist von cj1967 aus CK

[Rhabarber - Schnitten mit Eischnee - Haube](#) 9 Ei

Zutaten:

1, 5 kg Rhabarber,
350 g + 200 g Zucker,
Fett für die Fettpfanne,

200 g weiche Butter oder Margarine,
Salz,

9 Eier,

375 g Mehl,

1 P Backpulver,

2 P Puddingpulver „Vanille - Geschmack" (zum Kochen für je ½ l Milch), ca.

1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Am Vorabend Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit 350 g Zucker mischen und zugedeckt über Nacht kalt stellen, damit er gut durchzieht. Am nächsten Tag Rhabarber abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft evtl. mit Wasser auf ¾ l auffüllen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. Fett, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, portionsweise kurz unterrühren. Rührteig auf die Fettpfanne streichen. Puddingpulver mit 12 EL Rhabarbersaft glatt rühren. Rest Saft aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Pudding ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Inzwischen 5 Eier trennen. 5 Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesens des Handrührgerätes steif schlagen. Den Pudding halbieren. Eischnee mit einem Teigschaber oder Schneebesen vorsichtig unter eine Hälfte Pudding ziehen. Zweite Hälfte Pudding unter Rühren nach und nach zu den 5 Eigelb geben. Eigelb - Pudding auf den Rührteig in der Fettpfanne streichen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen, Eischnee - Pudding auf den Rhabarber streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) ca. 45 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarberschnitten mit l 4 Ei M

Vanillemascarponecreme

Zutaten:

Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

4 Eier

275 g Mehl
1 P. Backpulver

Belag:

1500 g Rhabarber
750 ml Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
1 Pr. Salz
2 P. Vanillezucker
Mark einer Vanilleschote
500 g Mascarpone
2 B. Sahne
Vanillezucker und Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Für den Teig die Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, dann die Eier und das mit Backpulver gemischte Mehl.

Zügig alles zu einem Rührteig verarbeiten und die Fettpfanne vom Backofen mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Den Rhabarber gut waschen, oben und unten je ein Stück abschneiden und die Stangen dicht an dicht in den Teig drücken.

In der Mitte des Backofens bei 175° C ca. 30 Minuten backen.

Aus der Milch mit dem Zucker, Salz, Mark und Vanillepudding einen Pudding kochen. Noch heiß den Mascarpone unterrühren und die Masse auf den Kuchen geben. Dann weitere 30 - 45 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne mit dem Zucker und dem Mark steif schlagen und zum Kuchen servieren.

Rhabarberschnitten mit II 4 Ei M
Vanille-Schmant-Guss

Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker
250 g Mehl

4 Eier

1 Vanille Zucker
2 Tl. Backpulver

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
600 g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so das es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, hole ich noch eine Stange aus dem Garten)

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken.

30 Min bei 175° backen

In der Zwischenzeit aus
700ml Milch,
80 g Zucker und
2 Päckchen

Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen.

Unter den warmen Pudding
2 Becher Schmand rühren.

Auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen.
Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Rhabarberschnitten mit Vanille-Schmant-Guss 4 Ei M

Rührteig:

250 g Butter/ Margarine
250 g Zucker
250 g Mehl

4 Eier

1 Vanille. Zucker
2 Tl. Backpulver

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
600 g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so das es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, hole ich noch eine Stange aus dem Garten)

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken.

30 Min bei 175° backen

In der Zwischenzeit aus

700ml Milch,

80 g Zucker und

2 Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Unter den warmen Pudding

2 Becher Schmand rühren.

Auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen.

Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Saftige Rhabarber-Schnitten 4 Ei M

24 Stücke

750 g Rhabarber

250 g Butter/Margarine

325 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pack. Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen Backaromabutter-Vanille"

4 Eier

250 g Mehl

2 Gestrichene TL Backpulver

2 Pack. Pudding-Pulver "Vanille-Geschmack"(für je 1/2l Flüssigkeit)

700 ml Milch

450 g + 1EL Creme fraiche

Evtl. Pistazien zum Verzieren

1. Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2cm lange Stücke schneiden.

2-3 Stücke zum Verzieren beiseite legen.

2. Weiches Fett, 250 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker und Back-Aroma schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und ebenfalls unterrühren.

3. Eine Fettpfanne (40x35cm) fetten und dünn mit Mehl bestäuben. Teig darauf verstreichen. Rhabarber darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen(E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 45-50 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit Puddingpulver, 75 g Zucker und 100ml Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, vom Herd ziehen. Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Kurz

abkühlen lassen. 450 g Creme fraiche gleichmäßig unter die Masse rühren.

5. Kuchen nach 30 Minuten Backzeit mit der Puddingcreme bestreichen. Weitere ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Rest Creme fraiche auf jede Schnitte einen Tupfen setzen und mit Rhabarberscheibchen und evtl. Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

kochen und genießen

Blech, Streusel

Rhabarber Streusel Kuchen 2 Ei M

BELAG

1 1/2 kg Rhabarber
300 g Zucker

TEIG

150 g Butter
150 g Zucker

2 Eier

1 P Vanillezucker
4 EI Milch
375 g Mehl
2 1/2 TI Backpulver, gehäuft
Butter fürs Blech

STREUSEL

1 TI Zimt
150 g Zucker
150 g Butter

Rhabarberkompott:

Den Rhabarber in kurze Stücke schneiden, mit 300 g Zucker vermengen,

ziehen lassen, kochen bis zur gewünschten Konsistenz, abtropfen lassen.

Teig:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Streusel:

Die Butter in der Mikrowelle verflüssigen, dann die anderen Zutaten langsam eintropfen lassen, dabei mit einer Gabel untermengen und zu Streuseln zusammendrücken.

Den Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen, das Kompott darauf verteilen und darauf die Streusel geben.

Backzeit auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten bei 200-220°C Durchmesser.

Der Kuchen kann auch mit beliebigem anderem Obstkompott belegt werden.

Rhabarber-Streuselkuchen 5 Ei M

1,20 kg Rhabarber
400 g glattes Mehl
1 gestr. EL Backpulver
250 g Butter
280 g Staubzucker
1/2 P. Vanillezucker
1 g Salz
Schale von 1/2 Zitrone

5 Eier

1/8l lauwarme Milch

Für den Streusel:

200 g glattes Mehl
150 g Kristallzucker
1/2 P. Vanillezucker
1 kleine Prise Salz
1 Msp Zimt
150 g kalte Butter

Für den Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Mehl

vermischen und zwischen den Handflächen zu groben Bröseln verreiben. Streusel auf einer Platte verteilen und kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Rhabarber waschen, putzen und die Haut abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Backrohr auf 180C vorheizen. Mehl mit Backpulver versieben. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren. Eier nach und nach untermischen und die Masse sehr schaumig rühren. Mehl und Milch abwechselnd einrühren. Teig auf das Backblech streichen, gleichmäßig mit Rhabarber belegen und mit Streusel bestreuen. Kuchen ca. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen

Rhabarberkuchen 1 Ei M
(Ofenblech)

Für den Teig:

500 g Mehl
1 P Hefe
100 g Margarine
2 EL Öl
250 ml Milch
75 g Zucker
1 P Vanillezucker

1 Ei
1 Pr Salz

Für den Belag:

1500 g Rhabarber
Streusel

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Milch lauwarm sein. Zwei Drittel des Mehls mit allen Zutaten verrühren. Diesen Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Den Rhabarber schälen und waschen. Nun das restliche Mehl unterkneten und den Teig auf dem Blech mit Belag nochmals gehen lassen. Ca. 40 min. bei Mittelhitze backen.

Streusel

Für ein Blech:

500 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
100 g Zucker

1 P Vanillezucker

Für eine runde Form:

170 g Mehl
85 g Butter oder Margarine
35 g Zucker
1/2 P Vanillezucker

Zucker, Vanillezucker und Butter oder Margarine verrühren.
Kurz das Mehl unterkneten bis Streusel entstehen

Saftiger Rhabarber Kuchen mit Zimtstreuseln 2 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

100 ml + 100 ml Milch
500 g + 50 g Mehl
1 Würfel (42 g) frische Hefe
1 EL + 90 g + 50 g + 100 g Zucker
100 g weiche + 50 g Butter / Margarine
2 Eier (Gr. M)
1 EL Rum oder einige
Tropfen Rum-Aroma
1 P. unbeh. Zitronenschale (gibt's gerieben zu kaufen)
1 P. Vanillin-Zucker, Salz
1 TL gemahlener Zimt
Fett und Mehl für die Fettpfanne
1,25 kg Rhabarber
zum Bestäuben
Klarsichtfolie

Zubereitung:

1. 100 ml Milch leicht erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln.
1 EL Zucker darüber streuen. Warme Milch zugießen, mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. 100 g Butter in Flöckchen, Eier, 100 ml Milch, 90 g Zucker, Rum, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. 50 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Streusel zugedeckt kühl stellen.
4. Hefeteig auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Dann mit den Händen

in die Ecken und an den Rand drücken. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

5. Rhabarber putzen und gründlich waschen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Dann gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Mit 100 g Zucker bestreuen.

6. Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

von Renate1

Gugelhupf + Kastenform

Lockerer Rhabarber-Kastenkuchen 5 Ei M
(evtl. Springform)lecker

500 g Rhabarber

500 g Mehl

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

125 g Schlagsahne

1 Pck. Backpulver

50 g rotes Johannisbeer-Gelee

250 g Puderzucker

3 El. Zitronensaft

Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

1 El. Mehl unter den Rhabarber mischen.

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Eigelb und ca.4 El. Mehl im Wechsel unterrühren.

Sahne zufügen.

Restliches Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Eischnee untermengen,

Rhabarber unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben, und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C/ca.1 1/2 Std.(1Std. und 10 min) backen, letztes Drittel der Backzeit abdecken.

Kuchen auskühlen lassen.

Gelee erwärmen, Puderzucker, Zitronensaft und 2-3 El. Wasser zu einem dicken Guss verrühren

Kuchenoberseite mit dem Guss bestreichen.

Gelee mit einem Löffel schleifenförmig durch den Guss ziehen. und 3-4 Std. trocknen

lassen

Rhabarber - Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber
100 g Marzipan - Rohmasse
250 g Butter, weiche
125 g Zucker

6 m.- Ei(er), getrennt

120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale
1 Prise Salz
50 g Mandeln, gehackte
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Kuvertüre, weiße
2 EL Pistazien, fein gehackte
evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.

Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.

Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.

Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Von: Tin007

Rhabarber-Kokos-Sahne Gugelhupf 6 Ei M

6 Eier trennen

200 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver

150 ml Sahne

1 Ei Rum

etwas flüssiges Vanillearoma
100 g Kokosflocken
300 g Rhabarber, gewürfelt
2 Ei Kristallzucker

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma mit der Zugabe einzelner Eigelb sehr schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver sieben und mit geschlagenem Eischnee und der Sahne abwechselnd zur Eigelbmasse rühren.

Vom Rhabarber Haut abziehen, würfelig schneiden, in Mehl wälzen, dann Rhabarber mit 2 Ei Kristallzucker und den Kokosflocken vermischen und unter den Teig heben.

Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° /ca. 60 Min. backen.

In der Form auskühlen lassen, stürzen.
Mit Kokosflocken und Pistazien bestreuen.

Grete

Rhabarber-Kranz 5 Ei

Zutaten:

100 g Mandeln
3 Stiele Rhabarber

5 Eier

1 Pr. Salz
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g weiche Butter / Margarine
250 g Mehl
1 P. Backpulver

Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, in Stückchen schneiden und mit den gemahlenden Mandeln vermischen, durchziehen lassen.

Restliche Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
1/4 des Teiges in eine Kranzkuchenform streichen.
Rhabarberstückchen auf den Teig geben.
Restlichen Teig darauf streichen.

Bei ca. 180°C etwa 60 Min. backen. Kuchen etwas auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

PS:

Man kann auch geschlagene Sahne dazu reichen!

Rhabarber-Marzipan Gugelhupf 5 Ei M

von Grete

300 g gewürfelter Rhabarber
250 g Butter
250 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
350 g Mehl
1 Packung Backpulver

5 Eier

150 g gewürfelter Rohmarzipan
125 ml Sahne
2 EL Amaretto

etwas Kristallzucker

Butter, Zucker, Vanillezucker und Amaretto schaumig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Rhabarber würfelig schneiden und in Mehl wenden und mit Kristallzucker bestreuen. Marzipan ausrollen, würfelig schneiden mit Mehl bestäuben damit die Würfeln nicht zusammenkleben und kurz in den Kühlschrank stellen. Sahne, Mehl und Marzipanwürfeln und Rhabarber abwechselnd zur Eigelb masse geben. Geschlagenen Eischnee unterheben. Teigmasse in eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Rhabarber-Schokoladenkuchen 3 Ei M

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

150 g Schokolade geraspelt

75 g Mandeln gerieben

100 g Hirseflocken

150 g Weizen

1 1/2 TL Backpulver

150 g Sahne

200 g Rhabarber in 30 cm dünnen, langen Stangen

Butter, Zucker und Eier verrühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen. Mit der Sahne zusammen unter den Teig rühren. Lagenweise Teig und Rhabarber in die vorbereitete Form füllen. Mit Teig abschließen. Backen: 50 Minuten bei 160 Grad (Ober- Unterhitze) 10 Minuten Nachwärme.

Käse- , Quark- , Kuchen

Amerikanischer Rhabarber-Käsekuchen 4 Ei M

Zutaten:

900 g Frischkäse

220 g Zucker

4 große Eier

2 EL Mehl

Schale einer unbehandelten Zitrone

375 g gekochten, pürierten und nach Geschmack gesüßten Rhabarber

Zubereitung:

Ofen auf 170° C vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) dünn fetten. In eine Schüssel den Frischkäse kurz durchrühren und dann den Zucker zugeben. Mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren und je ca. 1 Minute schlagen.

Dann das Mehl und die Zitronenschale unterheben. 125 g des pürierten Rhabarbers unter die Masse rühren und diese dann in die Springform füllen.

Im Ofen eine Stunde backen, so, dass der Kuchen in der Mitte gerade fest ist. Ofen ausschalten und Kuchen eine weitere Stunde im Backofen ruhen lassen.

Kuchen mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühlen. Kuchen aus der Form nehmen und mit dem restlichen Rhabarberpüree servieren.

Erdbeer Rhabarber Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Vollkornkekse

25 g Zucker,

1/4 TL Zimt,

75 g Butter (geschmolzen)

Für die Creme:

400 g Frischkäse

150 g Zucker,

250 g Mascarpone,

1 EL Mehl,

5 Eier,

Mark von 1 Vanilleschote,

Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone,

1 Prise Salz

Außerdem:

100 g Creme fraiche,
3 Blatt weiße Gelatine,
300 g Rhabarber,
400 g Erdbeeren,
50 g Zucker,
3 EL Johannisbeersaft

Zubereitung:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Kekse zerbröseln, mit Zucker, Zimt und Butter mischen. Auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm 8) verteilen, andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Keksboden in der Form auskühlen lassen (Backofen nicht ausschalten).

Frischkäse und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mascarpone und Mehl unterrühren. Nach und nach Eier, Vanillemark, Zitronenschale, -saft und Salz zufügen. Masse auf dem Keksboden verteilen.

Auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde backen, eventuell abdecken. Backofen ausschalten, Kuchen darin noch 1 Stunde ruhen lassen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Creme fraiche auf den Kuchen streichen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.

Gelatine einweichen. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und getrennt klein schneiden. Rhabarber, die Hälfte der Erdbeeren, Zucker und Saft unter Rühren ca. 3 Minuten kochen. Restliche Erdbeeren zufügen, etwas abkühlen lassen. Gelatine blattweise zufügen, darin auflösen. Masse auf den Kuchen geben, fest werden lassen.

Käsekuchen mit Knusperkeksboden 4 Ei M

und Rhabarber

4 Personen

KEKSBODEN

300 g Vollkorn-Butterkekse
75 g Zucker

80 g Butter

MASSE 1

700 g Philadelphia-Frischkäse

4 Eier

175 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zitrone; den Saft

MASSE 2

650 g Topfen / Quark
130 g Zucker
80 g Erdbeermark

RHABARBER

1 kg Rhabarber
250 ml Wasser
250 ml Rotwein
30 ml Grenadinesirup
150 g Zucker
1 Zitrone
Zimtstange
Gewürznelken
Sternanis

Für den Boden

Kekse zermahlen, mit flüssiger Butter und Zucker zu einem zähflüssigen Teig rühren und in einen Tortenring (28 cm Durchmesser) füllen. Den Boden des Bleches oder der Tortenform mit Backpapier auslegen. Bei 180° C ca. 10 Minuten backen.

Für die Masse 1

Alle Zutaten miteinander aufmixen und auf den fertigen Boden gießen. Bei 110° C 1 Stunde lang backen.

Für die Masse 2

Den Topfen / Quark in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen, mit 130 g Zucker und dem Erdbeermark glatt rühren und vorsichtig auf den ausgekühlten Kuchen auftragen.

Für den Rhabarber

Die Rhabarberstangen schälen und in exakte, gleichmäßige Stifte schneiden. Aus den restlichen Zutaten einen Sud kochen und über die vorbereiteten Stangen gießen. Falls der Rhabarber noch zu bissfest

ist, den Vorgang nochmals wiederholen.

Kuchen portioniert anrichten.

Getränk Weißburgunder Spätlese 2002, Weingut Schmelzer, süßer Weißwein

Quark Rhabarber Kuchen 1 Ei + 4 Eigelb M

1 Kuchen

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Mehl
125 g Margarine
80 g Zucker

1 Ei

FÜR DEN BELAG

7 Stangen Rhabarber
4 El. Zucker

FÜR DIE QUARKMASSE

500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g Süße Sahne
125 g Zucker

4 Eigelb

1 Pack. Vanillezucker
1 Pack. Vanillepudding-Pulver

FÜR DIE BAISER SCHICHT

4 Eiweiß

70 g Zucker

Aus Mehl, Margarine, Zucker und dem Ei einen Mürbeteig kneten. Diesen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben, dann ausrollen und eine gefettete Springform mit hohem Rand damit auslegen.

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker

vermengen und ziehen lassen. Dann die Rhabarberstücke auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Die Zutaten für die Quarkmasse gut vermischen und langsam über den Rhabarber in die Form gießen. Dann den Kuchen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Für die Baiser-Schicht Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen und mit einem Kaffeelöffel auf den heißen gebackenen Kuchen legen. Dann nochmals ca. 30 Minuten bei 150 Grad weiterbacken.

Quelle: Backwettbewerb 2001, 3. Platz, Kaffee-oder-Tee

Quarkgratin mit Erdbeeren, 2 Eigelb M
'Rhabarber und Vanilleglace'
4 Portionen

250 g Sahnequark

2 Eigelb

40 g Puderzucker

25 g Maizena / Mondamin

1 EL Rum

1/2 Zitronenschale, abgerieben

1 TL Vanillezucker

2 Eiweiß

50 g Zucker

150 g Rhabarber

125 ml Weißwein

40 g Zucker

1/2 Vanillestängel

150 g Erdbeeren, halbiert

4 Kugeln Vanilleglace

Quark, Eigelbe, Puderzucker, Maizena, Rum, Zitronenschale und Vanillezucker gut verrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unterheben. Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Weißwein mit Zucker und Vanillestängel aufkochen, Rhabarber hineingeben und kurz aufwallen lassen. Den Rhabarber im Fond auskühlen lassen. Quarkgratin mit Erdbeeren, Rhabarber und Vanilleglace(eis). Die Quarkmasse auf gekühlte, ausgebutterte Gratinförmli verteilen. Rhabarber und Erdbeeren darauf anrichten. In den 250 °C heißen Ofen stellen und 8-10 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleglace servieren.

Quelle Restaurant "Le Club" CH

Quarkkuchen mit Rhabarber 6 Ei M

1 26_cm_form

Für DEN Mürbeteig

250 g Mehl

125 g Butter

60 g Puderzucker

1 Ei

1 TI Zitrone abgerieben, unbeh. 1 Prise Salz

Fett Für die Form

Für DEN BRANDTEIG

35 g Butter

1 Prise Salz

75 g Mehl

125 ml Wasser

2 Eier

Für DIE CREME

500 g Quark (20 %)

3 Eier

150 g Zucker

1 TI Zitrone abgerieben, unbeh.

Außerdem

400 g Rhabarber

Einen Mürbeteig aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz kneten. Zur Kugel formen und in Folie eingeschlagen 1 Stunde kalt stellen. Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.

Drei Viertel des Teiges auf dem Boden einer eingefetteten Springform ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und in der Backofenmitte etwa 12 Minuten vorbacken.

Butter und Salz mit dem Wasser in einem mittleren Topf aufkochen, Mehl auf einmal in den Topf schütten. Ständig rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Kloß in eine Schüssel geben und die Eier einzeln unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Quark mit Eiern, Zucker und Zitronenschale sehr schaumig schlagen. Abgekühlten Brandteig nach und nach unterschlagen. Rhabarber unterheben. Restlichen Mürbteig Für den Kuchenrand ausrollen. Formrand mit dem Teig auslegen und gut mit dem Boden verbinden. Rhabarber-Quark in die Form füllen, glatt streichen. Auf der 2. Schiene von unten bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen.

Quelle Meine Familie und ich 4/95

Rhabarber Quark Kuchen mit Streusel 5 Ei M

Mürbteig

300 g Mehl

150 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten, kühl stellen, ausrollen; reicht für Blech mit 32 cm Ø.

Belag

4 Eiweiß

150 g Zucker

4 Eigelb

500 g Magerquark

2 Pck. Vanillepuddingpulver

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark und Puddingpulver unterrühren, steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Belag auf den ausgerollten Boden geben, Rhabarber (ca. 5 Stangen) schälen und in Stücke schneiden; in die Quarkmasse drücken.

Streusel

100 g Mehl
100 g Nüsse gemahlen
100 g Zucker
100 g Butter zerlassen

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streuseln verrühren.
Streusel auf die Quarkmasse geben.

Backen bei 180C - untere Schiene, 50-60 min.

Schmeckt super
Viele Grüße
Sieglinde

Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen 4 Ei M

250 g Rhabarber (in kleinen Würfel geschnitten)
1 TL Zitronensaft
1 EL abgeriebene Zitronenschale
3 EL Grenadine

100 g Butter
100 g Rohrohrzucker

4 Eigelb

1 leicht gehäufter EL Bindfixmittel
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1/2 TL Kardamom

1 Kg Magerquark

4 Eiweiß

1 Prise Salz

für den Belag

500 g Erdbeeren
1 geh. EL Bindefixmittel
2 EL Rohrohrzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

zum Bestreuen

Kokosflocken

Die Kuchenform (26 cm 8) fetten und mit etwas Mehl bestreuen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber mit den oben genannten Zutaten vermischen und stehen lassen.

Backofen auf 160 Grad Innentemperatur vorheizen. Butter (Zimmertemperatur) mit Zucker und Eigelb cremig rühren. Bindefixmittel, Vanillezucker und Kardamom unterrühren. Dabei das Bindefixmittel mit einem Sieb langsam einstreuen.

Eiweiß in einer weiteren Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Eiweiß zusammen mit dem abgetropften Quark und den Rhabarberwürfeln mit dem Spatel unter die Eimasse heben. In die Kuchenform füllen und verstreichen.

Ohne Umluft 1 Stunde auf der 2. Schiene von unten backen. Ofen ausschalten, leicht öffnen und weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Kuchen völlig auskühlen lassen.

10 Erdbeeren zurückbehalten. Restliche Erdbeeren mit den oben genannten Belagszutaten pürieren.

Den Käsekuchen mit einem Schaschlikspieß 10 Mal einstechen. Ganze Erdbeeren auf den Kuchen legen und das Erdbeerpüree über den Kuchen verteilen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Rhabarber-Erdbeer-Quark-Kuchen M

Menge 1 Kuchen

500 g Rhabarber
100 g Zucker
500 g Erdbeeren
1 Zimtstange
80 g Speisestärke
1 Wiener Biskuitboden, fertig

500 g Sahnequark

1 Vanilleschote, Mark davon
1/2 Zitrone, Schale + Saft davon

100 g Schlagsahne

2 Ei. Mandelblättchen
Pfefferminze, zum Verzieren

Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und ca.

20 Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen und (bis auf 4 Stück zum Verzieren) Klein schneiden. Zimtstange zum Rhabarber geben, aufkochen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Stärke in kaltem Wasser glatt rühren und zum Kompott geben. Unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Erdbeeren zufügen und die Zimtstange herausnehmen.

Springformrand um den Biskuitboden setzen. Kompott darauf streichen und fest werden lassen.

Quark, Vanillemark, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse wolkenartig auf dem Kompotte verstreichen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Torte damit bestreuen.

Mit den restlichen Erdbeeren und Minzeblättchen verzieren.
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück (bei 12 Stücken) ca. 1000 Joule / 240 Kalorien

QUELLE "Das neue Blatt"

Rhabarber-Käsekuchen 4 Ei M

100 g Butter

150 g Löffelbiskuits oder Butterkekse

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln, die Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen, die Masse als Boden in eine Springform drücken.

250 g Rhabarber

500 g Magerquark

4 Eier

2 P. Vanillepuddingpulver

150 g Zucker

2 EL Zitronensaft

Den Quark mit den Eiern und dem Zucker verrühren, Zitronensaft einrühren und das Puddingpulver unterrühren. Rhabarber waschen und klein schneiden, die Hälfte der Quarkmasse in die Springform geben, den Rha-

barber darauf verteilen und mit der restlichen Quarkmasse abdecken, glatt streichen und bei 160 Grad 50 min. backen.

Rhabarber-Käsekuchen 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 200 g Mehl (Type 1050)
- 200 g Vollrohrzucker
- 1 Prise Jodsalz
- 100 g Joghurt-Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 750 g Rhabarber

-1 Eigelb

-750 g Magerquark

-1 P. Vanillepuddingpulver

-abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Orange

-2 Eiweiß

Zubereitung:

- 1.Mehl, 50 g Zucker, Salz, Butter oder Margarine und Zitronensaft zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 2.Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Restlichen Zucker und Eigelb mit den Schneebesens des Handrührgeräts schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Orangen-schale unterrühren.
- 3.Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig darin verteilen. Erst Rhabarber, dann Quarkmasse darauf glatt streichen. Bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Im geöffneten Backofen abkühlen lassen.

Rhabarber-Käsekuchen 4 Eigelb + 3 Eiweiß M

Menge 1 Kuchen

MÜRBTIEG FÜR FRUCHTKUCHEN

250 g Mehl

150 g Butter (kann auch etwas weniger sein, so 125 g)

100 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

BELAG

1 kg Rhabarber
Zucker

QUARKMASSE

200 g Magerquark

375 g Schmant

3 Eigelb

150 g Zucker
1/2 Zitrone Saft
1/2 Pack. Vanillepudding

3 Eiweiß

Rosinen; nach Belieben
Semmelbrösel

Mürbteig

Da gibt's eigentlich mehrere Möglichkeiten, alles zwischen 3 2 1 und 2 2 1, wobei bei Ersterem die Gefahr der Durchweichens doch recht hoch ist. Gute Erfahrungen hab ich mit 5 3 2, d. dem obigen Rezept, alle Zutaten möglichst kalt.

Mehl in eine Schüssel, Prise Salz, Zucker in die Mitte, Butterflocken am Rand, Eigelb mit einem Messer mit dem Zucker verrühren und dann mit zwei Messern schnell eher zerschneidend das ganze mischen (Ich finde so geht's schneller und sauberer als die Variante, alles auf den Tisch und mit den Messer hacken). Zum Schluss (wann immer das auch sei, ist meist eine Geduldsfrage) mit kalten Händen schnell die entstandenen Brösel zusammenpappen und ein paar mal durchwalken, dann für mind. eine Stunde in den Kühlschrank.

1 Kg Rhabarber wird geschält, in 2-3 cm lange Stücke geschnitten und mit etwas Zucker überstreut in einer Schüssel stehen gelassen. Damit wird dem Rhabarber einiges an Flüssigkeit entzogen und die Gefahr, dass der Kuchen durchweicht, reduziert.

Magerquark, Schmant, Eigelb, Zucker, Saft einer halben Zitrone und Vanillepudding gut verrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Wer will, kann auch Rosinen dazutun.

Den Teig ausrollen und in eine Backform geben, mit Semmelbröseln ausstreuen, Rhabarber (abgeseiht) drauf verteilen, den Quark-Ei-Matsch gleichmäßig drauf verteilen und bei höchstens 170 Grad im vorgeheizten Backofen mind. eine Stunde backen. Falls der Kuchen oben zu dunkel wird, etwas Alufolie drauf.

Rhabarber-Käsekuchen 1 Eigelb + 2 Eiweiß M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

200 g Mehl (Type 1050)

200 g Vollrohrzucker

1 Prise Jodsalz

100 g Joghurt-Butter

1 TL Zitronensaft

750 g Rhabarber

1 Eigelb

750 g Magerquark

1 P. Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Orange

2 Eiweiß

Mehl, 50 g Zucker, Salz, Butter und Zitronensaft zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Restlichen Zucker und Eigelb mit den Schneebesens des Handrührgeräts schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Orangen-schale unterrühren.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Springform (8 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig darin verteilen. Erst Rhabarber, dann Quarkmasse darauf glatt streichen. Bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Im geöffneten Backofen abkühlen lassen.

Pro Stück: ca. 175 Kcal, 9 g E, 3 g F, 25 g KH = 15,43 %

Rhabarber-Quark-Grießkuchen 4 Ei M

Zunächst

120 g Butter/Margarine mit
180 g Zucker gründlich verrühren.

4 Eier nach und nach mit einrühren, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht.

500 g Magerquark,
125 g Hartweizengrieß,
2 TI Backpulver,
1 Päckchen Vanillesoßenpulver,
1 Prise Salz,
2 TI Zitronensaft,
0,5 TI Zimt zufügen.

400 g Rhabarber vorbereiten, in Stücke schneiden und unterheben.

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform geben.

Bei 180°C (vorheizen) ca. eine Stunde backen

Rhabarberkuchen mit Quark 6 Ei M

Teig

125 g Butter
125 g Zucker

3 Eier
200 g Mehl
1 Prise Salz
2 TI Backpulver

Belag

500 g Rhabarber, geschält und kleingeschnitten

Guss

500 g Quark

3 Eier
175 g Zucker

Den Teig zubereiten und in eine gefettete Springform füllen.

Den Rhabarber auf den Teig legen.

Den Quark mit Eiern und Zucker cremig schlagen.

Die Quarkmasse über dem Rhabarber verteilen.

Bei 200°C etwa 45 min backen.

Rhabarberkuchen mit Quarkhaube 10 Ei M

1 Kuchen

TEIG

400 g Weizenmehl
3 TL Backpulver, gestrichen
125 g Zucker
1 Pack. Vanille-Zucker
1/2 Fläschchen
Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz

2 Eier

250 g Butter, weich

BELAG

1 1/2 kg Rhabarber
100-200 g Zucker

GUSS

8 Eier

600 g Zucker
2 Pack. Vanille-Zucker
1 Fläschchen
Butter-Vanille-Aroma

1 kg Speisequark (Magerstufe)

60 g Speisestärke

ZUM VERZIEREN

150-200 g Brauner Zucker

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zunächst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe zu einem Teig verarbeiten. Tipp Butter vorher schmelzen und dann erst zugeben. Inzwischen das Backblech einfetten und den Backofen vorheizen. Den Teig auf das Backblech ausstreichen bzw. ausrollen und danach mit

der Gabel mehrfach einstechen. Backen Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad (vorgeheizt), im Heißlufttherm 160 Grad (vorgeheizt), Backzeit etwa 15 Minuten. Nach dem Backen den Teig auf dem Blech etwas auskühlen lassen.

Rhabarber waschen, putzen, abtropfen lassen (nicht abziehen) und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber auf den ausgekühlten Boden auf dem Blech verteilen und mit Zucker bestreuen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Aroma mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen und nochmals etwa 40 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken (Backtemperatur s.o.). Den Kuchen auf dem Backblech oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit braunem Zucker bestreuen. Frisch servieren!

Lokalzeit Münsterland, "Kuchenbuffet",

Kuchen

Biskuitapfelkuchen 2 Ei

Zutaten

2 Eier,
125 g Zucker,
Vanillezucker,
125 g Mehl,
2 TL Backpulver,
2-3 Äpfel

Zubereitung

2 Eigelb mit 2 EL Wasser schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker zugehen. Eiweiß steif schlagen und auf die Masse geben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und alles unterheben. Springform mit Fett oder Butter oder Margarine einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte Teig in die Form geben, dann die geschälten und in Achtel geschnittenen Äpfel auflegen und den restlichen Teig darüber gießen. Bei gleichmäßiger Hitze ca. 45 Minuten backen.

Omas Tipp

Sollen unreife Äpfel noch etwas ausreifen, kann man diesen Vorgang beschleunigen, indem man ein bis zwei Tomaten zu den Äpfeln in eine

Schüssel legt und abdeckt. Tomaten gehen Äthylen ab, das den Reifungsprozess fördert.

Erdbeer - Rhabarber - Kuchen 1 Ei + 5 Eiweiß

300 g Mehl

200 g Butter/ Margarine

300 g Zucker

1 Ei

5 Eiweiß

100 g Grieß

100 g gem. Haselnüsse

je 400 g Erdbeeren und Rhabarber

Und so geht's

1.) Mehl, Butter, 100 g Zucker, 1 Ei zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2.) Ofen auf 200 Grad vorheizen. Springform (Durchmesser 24cm) fetten. Teig nochmals durchkneten und dann ausrollen. Boden ausschneiden und in die Springform legen. Aus dem restlichen Teig Rauten schneiden oder ausstechen.

3.) Eiweiß und 200 g Zucker steif schlagen. Grieß und Nüsse unterheben. Erdbeeren und Rhabarber putzen und klein schneiden. Unter die Eiweißmasse heben. Auf dem Mürbteig verteilen und mit den Teigrauten belegen. Im Ofen ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und erkalten lassen und evtl mit Puderzucker bestreuen.

Gedeckter Rhabarberkuchen 2 Ei M

12 Stücke

FÜR DEN MÜRBETEIG

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

FÜR DEN BELAG

500 g Rhabarber

FÜR DEN RAHMGUSS

250 ml Milch

50 g Sahne

50 g Butter

80 g Zucker

2 Eier

40 g Cremepulver (Zitrone oder Vanille)

DEKOR

Aprikosenmarmelade

Zimtzucker

Rum

Mandeln; geröstet

Pistazien; gehackt

Zucker, Butter und Mehl gut vermengen und ca. 1/2 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

Gekühlten Teig ausrollen, eine Springform damit auslegen. Im Ofen leicht anbacken. Dann den Mürbeteig mit etwas Marmelade bestreichen, eine dünne Scheibe Biskuitboden auflegen. Den Pudding gleichmäßig darauf verteilen, mit blanchiertem Rhabarber abdecken.

Bei 170-180 °C ca. 30-40 Min. backen. Anschließend gut auskühlen lassen. Für den Guss die Aprikosenmarmelade erhitzen, mit dem Rum verrühren. Auf den noch warmen Kuchen aufstreichen und mit gerösteten Mandeln, gehackten Pistazien und Zimtzucker bestreuen.

Goldtröpfchen-Rhabarberkuchen. 3 Ei

Teig

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb (Eiweiß aufheben)

125 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 Tl. Backpulver

Alles zu einem Rührteig verarbeiten und in eine 26`er Springform, darauf 750 g Rhabarber geputzt und in Stücke geschnitten verteilen und bei 175 Grad ca. 30 Min. backen.

2 Eiweiße zu Schnee mit 125 g Zucker schlagen und auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals 10 - 15 Min. fertig backen.

Gelingt garantiert! und ist super locker und lecker!
Viel Spaß beim Backen!

Gruß Bobbes

Irmas Rhabarberkuchen **3 Ei** **M**

1 Kuchen

1 kg Rhabarber
Wasser
250 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

2 El. Semmelbrösel
80 g Walnüsse oder Haselnüsse;
gehackt
3 El. Zucker

2 Eier

150 g Zucker

125 g Sauerrahm

Rhabarber in Würfel schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen.
10 Minuten stehen lassen. Wasser abschütten.

Für den Boden Mehl, Fett, Zucker, Salz und Ei zusammen mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einer Masse rühren, evtl. am Schluss mit den Händen zu einem Teig formen. Den Teig sofort auf Boden und Rand einer Kuchen oder Tarteform geben.

Semmelbrösel, Nüsse und Zucker mit dem Rhabarber vermischen und auf den Teig geben.

Eier mit Zucker schaumig rühren, Sauerrahm darunter heben und die Masse auf den Rhabarber geben.

In den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und ca. 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen!

Liebeskuchen 2 Ei

100 g Haselnusskerne,
1 Vanilleschote,
180 g Mehl,
100 g kernige Haferflocken,
100 g Zucker,
200 g Butter oder Margarine
2 TL Zitronenschale,
1 Prise Salz,

2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mind. 2 Std. kühlen.

Belag: 750 g Erdbeeren, 1 kg Rhabarber, 1/8 l trockener Weißwein, 150 g Zucker, 1 Tortenguss, Johannisbeergelee Die Erdbeeren waschen putzen und halbieren. Den Rhabarber waschen, putzen und in 6 cm lange Stücke schneiden. Weißwein, 1/8 l Wasser und Zucker aufkochen und den Rhabarber bei milder Hitze portionsweise darin weichdünsten (nicht kochen, da er sonst zerfällt). Den Rhabarber in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen Streifen ausrollen, ca. 40 x 14 cm. Den Teigstreifen auf ein Backblech legen und mit Daumen und Zeigefinger an den Längsseiten einen Rand andrücken. Bei 200 Grad auf der mittleren Einschubleiste in 25-30 Min. goldbraun backen. Jeden Streifen sofort mit einem EL Johannisbeergelee bestreichen. Mit den Erdbeeren und den gedünsteten Rhabarber belegen. Mit Tortenguss überziehen. Auskühlen lassen und mit Sahne verzieren.

Mandel-Rhabarberkuchen 8 Ei M

Teig

200 g Butter

8 Eier

200 g Zucker
350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Sahne

Belag

500 g Rhabarber

Guss

250 g Butter / Margarine

150 g Zucker

75 g Mehl

250 g Mandelblättchen

Den Rhabarber abziehen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.

Für den Teig die Butter lauwarm erwärmen. Eier und Zucker schaumig rühren und die Butter untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Die Sahne schlagen und zuletzt unterziehen.

Eine Springform gut fetten und den Teig hineinfüllen. Die Rhabarberstücke darauf gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten anbacken.

Inzwischen den Belag zubereiten. Dazu die Butter, Zucker, Mehl und Mandeln kurz unter Rühren aufkochen lassen und auf dem vorgebackenen Kuchen streichen.

Nochmals ca. 25 Minuten backen. Der Kuchen muss schön goldbraun sein.

Mandelrührkuchen mit Rhabarber 6 Ei M

4 Portionen

80 g Weißbrotsciben vom Vortag

1-2 Unbehandelte Saftorangen

500 g Rhabarber

3 Ei. Mandeln

200 g Weiche Süßrahmbutter

200 g Zucker

6 Eier

3 Ei. Creme fraîche

150 g Gemahlene Mandeln

50 g Mehl

1/2 TL Zimt

Außerdem

1 Springform mit 26 cm Ø
Etwas Butter für die Form
Paniermehl für die Form
Puderzucker zum Bestreuen

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Orange waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 100 ml Orangensaft abmessen (1 TL aufheben). Das Weißbrot in Orangensaft und -schale in einer kleinen Schüssel einweichen. Rhabarberstangen putzen und waschen. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Mandeln grob hacken. Backofen auf 175 °C vorheizen (keine Umluft). Die Backform buttern und mit Paniermehl ausstreuen.

200 g Butter und den Zucker mit dem Rührgerät 6-8 Minuten weiß und schaumig schlagen. Die Eier trennen, Eigelbe und Creme fraîche nacheinander unter die schaumige Butter rühren. Eiweiße mit 1 TL Orangensaft steif schlagen. Rhabarber, gemahlene und gehackte Mandeln, Mehl und Zimt unter die Buttermischung ziehen, das Eiweiß vorsichtig unterheben. Anschließend das eingeweichte Weißbrot dazugeben. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene 80-90 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten und 90 Minuten Backzeit ...

Tipp

Das eingeweichte Weißbrot macht diesen Rührkuchen besonders saftig. Die Früchte können Sie je nach Saison variieren, auch Aprikosen oder Kirschen eignen sich sehr gut dafür.

Marzipan-Rhabarber-Kuchen 6 Ei + 3 Eiweiß M
mit Baisertupfen
24 Stücke

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Stund
1 kg Rhabarber
200 Marzipan-Rohmasse
225 g Weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker
250 g Zucker
2 Pack. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

6 Eier

3 Eiweiß (M)

375 g Mehl
1 Pack. Backpulver

4 El. Milch

Fett für die Fettpfanne
1 Tl Zitronensaft
Puderzucker zum Bestäuben

Dieser Rührteig wird mit Marzipan verfeinert und einfach auf dem Backblech verteilt.

1. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Marzipan grob raspeln. Fett, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 6 Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2. Teig auf eine gut gefettete Fettpfanne (ca. 32x39 cm) streichen. Rhabarber darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd 175° C/ Umluft 150° C/Gas Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

3. Für das Baiser 3 Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker einrieseln lassen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baisertuffs darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur 15-20 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Stück ca. 270 kcal, E 5 g, F 12 g, KH 33 g

V A R I A N T E ! - V A R I A N T E ! - V A R I A N T E !

Der Kuchen schmeckt auch mit anderen Früchten sehr lecker, z.B. mit Äpfeln, Aprikosen, Kirschen oder Stachelbeeren.

Rahmkuchen mit Rhabarber 4 Ei M

1 Kuchen

MÜRBETEIG

240 g Mehl

160 g Butter

80 g Puderzucker

1 Ei

1 Prise Salz

RHABARBERFÜLLUNG

80 g Aprikosenkonfitüre

200 g Süße Brösel oder
Zweibackbrösel

800 g Rhabarber

RAHMGUSS

375 ml Milch

120 ml Sahne

120 g Zucker

75 g Butter, geklärt

3 Eier

45 g Puddingpulver

20 ml Rum

STREUSEL

100 g Butter

60 g Zucker

160 g Mehl

Für den Mürbeteig alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten, ca. 2 Stunden kalt stellen. Anschließend ca. 4 mm stark ausrollen, mit einem Ring von 26 cm Ø den Teig ausstechen, mit einer Gabel Löcher einstechen und bei 180°C ca. 8 Minuten anbacken.

Für die Rhabarberfüllung den Rhabarber schälen, je nach Dicke der Länge nach halbieren und in ca. 5 cm lang Stücke schneiden. Um den vorgebackenen Mürbeteigboden den Ring stellen. Den inneren Rand zwischen Ring und Mürbeteig mit etwas von dem restlichen Teig ausstreichen (ausfugen), damit die Rahmmasse nicht rauslaufen kann. Den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die süßen Brösel gleichmäßig darauf verteilen und den Rhabarber fächerförmig

einlegen.

Für den Rahmguss Milch, Sahne, Butter und Zucker zusammen erhitzen. Eier, Puddingpulver und Rum anrühren und alles zusammen zu einer Creme abziehen. Die noch heiße Creme über den Rhabarber geben.

Für die Streusel die Zutaten miteinander verkneten, Streusel reiben und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen ca. 45 Minuten bei 190°C backen.

Kaffee oder Tee, SWR 21.05.2004;

Rhabarber Kuchen 6 Eiweiß + 3 Eigelb

Für den Rührteig

100 g Butter / Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

3 Eigelb

175 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

3 Eiweiß

Für den Belag

3 Eiweiß

150 g Zucker

375 g Rhabarber

50 g gem. Haselnusskerne

Zubereitungszeit 35 Min.

Für den Teig Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen. Den Teig vorbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 180C (vorgeheizt)

Heißluft etwa 160C (vorgeheizt)
Gas Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 20 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.

Rhabarber waschen, Stielenden und Blattansätze entfernen, gut abtropfen lassen. Stangen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Haselnüssen unter den Eischnee heben.

Die Masse auf den warmen Kuchen streichen. Fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 220C (vorgeheizt, mittlere Schiene)
Heißluft etwa 200C (vorgeheizt)
Gas Stufe 4-5 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 20 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

LG, Chris

Rezept von cj1967 aus CK

Rhabarber Kuchen 5 Ei M

200g Mehl
100g weiche Butter/Margarine
100g Zucker
1 gest. Tl. Backpulver

3 Eier

1 Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und in eine Springform füllen.

Obst nach Wahl drauf geben und bei 175°C ca. 20 min backen.

150g Sahne

100g Zucker

2 Eier schaumig rühren und auf den Kuchen geben.

Weitere 35 min backen.

Mit (Hagel)Zucker verzieren.

Viel Spaß und Guten Appetit!

Gruß KrümelMC

Rhabarber Kuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Stücke

400 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g kalte Butter oder Margarine ,
250 g Zucker,
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
1 kg Rhabarber
60 g Speisestärke
50 g Mandelblättchen
Fett und Paniermehl für die Form
Pergamentpapier

1. Mehl, Backpulver und Fett in Flöckchen, 125 g Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eigelb zum Mehlgemisch geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden. Auflaufform (28x28 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig etwas größer (32x32 cm) ausrollen. Form damit auslegen. Rand fest andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Rest Zucker einrieseln lassen.

3. Rhabarber mit der Speisestärke mischen und unter den Eischnee heben. Masse auf dem Mürbeteig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175°C/ Umluft: 150°C) ca. 70 Minuten backen. Evtl. während der letzten 10 Minuten Kuchen mit Pergamentpapier bedecken. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Rand von der Form lösen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden.

Wartezeit ca. 15 Minuten.

Rhabarber Kuchen mit Kokoshaube 6 Ei M
Blechkuchen

6 Eier

150 g Weiche Butter

350 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Pack. Backpulver

60 ml Milch

800 g Rhabarber

250 g Kokosraspeln

Eier trennen. Butter mit 150 g Zucker cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Eiweiß steif schlagen und den übrigen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspeln und Rhabarberstückchen unterheben. Auf den Teig geben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C, Gas: Stufe 3, Umluft: 160°C) ca. 45 Minuten backen.

Tipp: 200 g erhitztes Johannisbeergelee auf den Teig streichen, bevor der Kokosbelag darauf kommt. Das macht den Kuchen saftiger. Beim Backen aufpassen, dass der Belag nicht zu dunkel wird!

QUELLE

Gut Kochen & Backen, 3/2004

Rhabarber Marzipankuchen 3 Ei M

750 g Rhabarber

375 g Mehl

225 g Zucker

3 Eier

200 g Butter

100 g Marzipan

1 Rum-Aroma
1/2 Pack. Backpulver
5 Essl. Milch
1 Pack. Rote Grütze
1/4 Ltr. Johannisbeersaft
Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber kleinschneiden. Für Streusel 125 g Mehl, 75 g Zucker vermischen und 75 g Fett schmelzen und dazugeben und Streusel herstellen. Rührteig: Marzipan und das Fett, 100 g Zucker schaumig schlagen und das Rumaroma hinzugeben. Die Eier einzeln unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben. 4 EL Wasser, Rote Grütze und den restlichen Zucker verrühren. Saft aufkochen und mit dem Rote Grützepulver abbinden. Dann den Rhabarber dazugeben. Kompott etwas auskühlen lassen und dann auf den Teig geben. Streusel darauf und bei 150 Grad Umluft 1 1/4 Stunde backen.

310 kcal
1297 kJoule

QUELLE
Erfasst von Yvette Neubert

Rhabarber Mohn Kuchen 3 Ei M

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

Butter: 50 Gramm
Zucker: 75 Gramm

Ei: 1

Mehl: 500 Gramm
Salz: 1 Prise
Trockenhefe: 1 P

FÜR DIE FÜLLUNG:

Speisestärke: 25 Gramm
Eier: 2
Milch: 250 ml
Vanillinzucker: 1 P
Magerquark: 250 g

abgeriebene Schale einer Zitrone
Mohnback: 250 g
Zucker: 50 g
Vanilleextrakt: 1 Spur, Schuss

BELAG:

Rhabarber: 750 g
Rohrzucker: 2 Esslöffel

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz auf dem Herd in der Milch schmelzen, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Mehl sieben und mit der Hefe vermischen. Die lauwarme Milch mit Ei und Mehl vermengen und daraus einen einheitlichen Teig kneten. Diesen dann an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Eiweiße aufschlagen, bis sich "Zipfel" formen. Eigelb mit den restlichen Zutaten für die Füllung glatt rühren. Nun das Eiweiß unterheben.

Rhabarber waschen, Haut mit den Fingern abziehen (sie kommt in langen Fäden ganz einfach runter). Den Rhabarber in Würfel von ca. 1x1 cm schneiden.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf eingefettetes Blech geben, ausbreiten und rundherum einen Rand formen. Nochmals kurz gehen lassen.

Den Quark auf dem Boden verteilen, obenauf den Rhabarber geben. Das ganze mit Rohrzucker besprenkeln und ca. 40 min. backen.

Enjoy!

Zubereitungszeit: 55 min

Ruhezeit: 30 min

Rhabarber Mohn Kuchen 3 Ei M

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

Butter: 50 Gramm
Zucker: 75 Gramm

Ei: 1

Mehl: 500 Gramm

Salz: 1 Prise
Trockenhefe: 1 P

FÜR DIE FÜLLUNG:

Speisestärke: 25 Gramm
Eier: 2
Milch: 250 ml
Vanillinzucker: 1 P
Magerquark: 250 g
abgeriebene Schale einer Zitrone
Mohnback: 250 g
Zucker: 50 g
Vanilleextrakt: 1 Spur, Schuss

BELAG:

Rhabarber: 750 g
Rohrzucker: 2 Esslöffel

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz auf dem Herd in der Milch schmelzen, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Mehl sieben und mit der Hefe vermischen. Die lauwarme Milch mit Ei und Mehl vermengen und daraus einen einheitlichen Teig kneten. Diesen dann an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Eiweiße aufschlagen, bis sich "Zipfel" formen. Eigelb mit den restlichen Zutaten für die Füllung glatt rühren. Nun das Eiweiß unterheben.

Rhabarber waschen, Haut mit den Fingern abziehen (sie kommt in langen Fäden ganz einfach runter). Den Rhabarber in Würfel von ca. 1x1 cm schneiden.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf eingefettetes Blech geben, ausbreiten und rundherum einen Rand formen. Nochmals kurz gehen lassen.

Den Quark auf dem Boden verteilen, obenauf den Rhabarber geben. Das ganze mit Rohrzucker besprenkeln und ca. 40 min. backen.

Enjoy!

Zubereitungszeit: 55 min

Ruhezeit: 30 min

Rhabarber Nuss Kuchen

6 Ei + 5 Eiweiß

M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig

250 g Butter oder Diätmargarine

200 g Schneekoppe Fruchtzucker

2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

300 g Weizenmehl

100 g gemahlene Haselnusskerne

4 TL Backpulver

6 Eier

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße

5 EL gemahlene Haselnusskerne

2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit 125 Minuten

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) ein fetten.
2. Den Backofen auf 175 C (Umluft 150 C, Gas Stufe 2) vorheizen.
3. Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Ei, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.
4. Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.
5. Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal
6 g Eiweiß
15 g Fett
30 g Kohlenhydrate
2 g Ballaststoffe
2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zubereitet wird, nach dem

Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vorgeheizten Backofen einige Minuten auf.

Rhabarber Rahmkuchen M

Rahmkuchen nach Freiburgerart

(Pieform 24 cm Ø.)

250 g Mehl
1 Pr. Salz
3 Essl. Zucker
25 g Hefe

125 ml lauwarme Milch

30 g Butter

Belag:

1 mittelgroßer Stängel Rhabarber
20g ganze Haselnüsse

4 Essl. Doppelrahm

4-6 Essl. Zucker

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Zucker und Hefe in einer Tasse flüssig rühren. Zusammen mit der Milch in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus zu einem Teig zusammenfügen und während 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

In der Zwischenzeit den frischen Rhabarber in ein Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Nüsse grob hacken.

Den Teig in einer Pieform gleichmäßig verteilen und flach drücken. Mit allen zehn Fingern Vertiefungen anbringen. Den Doppelrahm darüber verteilen.

Rhabarber und Nüsse darauf geben und alles mit Zucker bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 C vorheizen und den Kuchen in der unteren Ofenhälfte 15-20 Minutenbacken. Lauwarm servieren.

Rhabarber Träubleskuchen 6 Ei

Zutaten für ca. 24 Stücke:

6 Eier (Größe M)
500 g Mehl
1 TL Backpulver,
300 g Zucker
250 g Butter oder Margarine,
1 Prise Salz
700 g Rhabarber
60 g Speisestärke
40 g Paniermehl

1. **Eier trennen.** Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Butter oder Margarine, Eigelb, Salz und 2 EL kaltes Wasser verkneten. Kühlen.

2. Teig auf bemehlter Fläche zum Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen. In eine gefettete Fettpfanne (32 x 38 cm) legen. Teig andrücken, überstehenden Teig abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.

3. Eiweiß steif schlagen, dabei Rest Zucker einrieseln lassen. Rhabarber in Stücke schneiden, mit Stärke

unter Eischnee heben. Teig mit Paniermehl bestreuen, Rhabarbermasse darauf geben. Im heißen Backofen (E Herd: 175°/ Gas: Stufe 2) 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. In 5 x 7 cm große Stücke schneiden und servieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back und Wartezeit)

Rhabarber Vanille Kuchen 3 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

100 g Butter oder Margarine
100 g + 100 g Zucker
1 Prise Salz
2 P Vanillin Zucker
3 Eier (Gr. M)
125 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
3 EL Milch
500 g Rhabarber
Mark von 1 Vanilleschote
1 P Puddingpulver " Vanille Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
250 g Schlagsahne
2 EL Kokoslikör
30 g Kokosraspel
evtl. Kokos Chips zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Fett, 100 g Zucker, Salz und 1 P Vanillin Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Obstbodenform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.

2. Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 100 ml Wasser, 100 g Zucker, Vanillemark und Rhabarber aufkochen. Puddingpulver und 4 EL Wasser verrühren. In das Kompott rühren und mindestens 1 Minute kochen lassen. Abkühlen.

3. Kompott auf Obstboden geben, glatt streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Sahne und 1 P Vanillin Zucker steif schlagen. Likör unterrühren. Kokosraspel ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen. Auskühlen lassen. Sahne auf dem Kompott verteilen. Mit Kokosraspel bestreuen. Evtl. mit Kokos Chips verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. Wartezeit ca. 3 Std.

Rhabarber-Bananenkuchen M

Zutaten für ca. 20 Stücke

750 g Rhabarber
225 g Zucker
150 g Butter oder Margarine oder Margarine
550 g Mehl
1 P Vanillin Zucker
150 g Magerquark
5 EL Milch
5 EL Öl
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 P Backpulver
Fett und Paniermehl für das Backblech
3 große Bananen (ca. 750 g)
2 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Rhabarber in dicke Scheibenschneiden. Mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen und zugedeckt etwas ziehen lassen. Fett schmelzen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und Vanillin Zucker mit dem flüssigen Fett zu einer krümeligen Masse verkneten.
2. Quark, restlichen Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und die Hälfte unter die Quarkmasse rühren. Übriges Mehl zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
3. Ein Backblech (ca. 39 x 32 cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Quark Öl Teig dünn darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bananen in Scheiben schneiden und im Zitronensaft wenden. Abtropfen lassen und zusammen mit dem Rhabarber auf dem Teig verteilen.
4. Die Streusel gleichmäßig über die Früchte streuen und im vorgeheizten « Backofen bei 200 °C 35 40 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne mit Zimt.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Rhabarber-Bienenstich 1 Ei M

Zutaten
Für ca. 20 Stücke:

375 g Mehl

1 P. Trockenhefe (7 g)
650 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
Salz
1 Ei (Kl. M)
200 g Zucker
700 g Rhabarber
2 El Honig
250 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen
3 Blatt weiße Gelatine
1 P. Vanille-Puddingpulver
2 P. Vanillezucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in schräge, schmale Stücke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 El Sahne aufkochen, Mandelblättchen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausrollen. Auf eine Teighälfte den Rhabarber legen, die andere Hälfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad). Abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekühlten Pudding heben.

Mandelteighälfte in 12 gleich große Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhälfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme darauf streichen, Mandelstücke nebeneinander darauf legen. 1 Std. kalt stellen.

Rhabarber-Charlotte 2 Eiweiß + 4 Eigelb M

Für 6 bis 8 Personen

750 g Rhabarber
1/8 l Erdbeersirup
7 Blatt rote Gelatine

4 Eigelb

150 g Zucker

250 g Dickmilch

2 Eiweiß

250 g süße Sahne

150 g Löffelbiskuits

200 g Erdbeeren

Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen.

Den Rand einer Springform (20 cm Ø) auf einen großen Teller stellen.

Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

Rhabarber-Charlotte I

M

für 6 bis 8 Personen

1 kg Rhabarber

6 El Erdbeerlikör

8 Blatt rote Gelatine

250 g Zucker

400 g Erdbeeren

200 g Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

2 El Creme fraiche

250 g süße Sahne

125 g süße Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten.
Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren.

Eine Springform (24 cm Y) mit Butterbrotpapier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.
1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen.

Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden.

Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

für den Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

85 g Zucker

ca. 1/4 l Milch

100 g Butter oder Margarine

1/2 TL Salz

etwas Zitronenschale

für den Belag:

1 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren

250 g Zucker

für den Guss:

4 Eier

2 Becher saure Sahne oder Schmand

150 g Zucker

Vanillezucker

50 g Mandeln

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten und gehen lassen.

Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Minuten aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen.

Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, dem Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Im Backofen bei 200 - 220° C ca. 30 - 35 Minuten backen.

Rhabarber-Krümelkuchen I 2 Ei

Teig

125 g Butter / Margarine

100 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Belag

500 g Rhabarber, geputzt, geschält und kleingeschnitten
etwas Zucker zum Bestreuen

Füllung

500 g Quark

100 g Zucker

50 g Speisestärke

1 Ei

Schale von 1 Zitrone

Den Mürbeteig zubereiten und kalt stellen.

2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen.

Den Rhabarber darauf verteilen und mit etwas Zucker bestreuen.

Den Quark mit Zucker, Stärke, Ei und Zitronenschale glatt rühren und auf den Rhabarber geben.

Den restlichen Teig über den Quark bröseln.

Bei 180°C etwa 30 min backen.

Rhabarber-Krümelkuchen II 2 Ei

500 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillinzucker

2 Eier

150 g Butter /Margarine

ca. 1 kg Rhabarber

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und am Rand leicht einfetten. 2/3 der Streusel zu Boden und Rand andrücken.

Den Rhabarber waschen und in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Die Springform damit voll füllen. Die restlichen Streusel oben drauf verteilen. Evtl. noch mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 200°C 35 - 40 Minuten und in der Nachwärme noch mal 10 Minuten backen.

Leider hält sich dieser Kuchen höchstens bis zum nächsten Tag...

liebe Grüße, Sherbet

Rhabarber-Kuchen III 2 Ei M

Für den Boden:

einen Knetteig aus folgenden Zutaten herstellen und auf einem Backblech ausrollen:

500 g Mehl,
1 P Backpulver,
125 g Zucker,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
175 g Margarine,

2 Eier,

2 - 3 EL Milch

Für den Belag:

1 kg vorbereiteten Rhabarber mit
250 g Zucker über Nacht durchziehen lassen.
Am nächsten Tag: Rhabarber abtropfen lassen, Saft auffangen, die gut
abgetropften Rhabarberstücke gleichmäßig auf den Boden verteilen.
2 P Puddingpulver "Vanille" mit etwas
Saft und 60 g saure Sahne anrühren und vom
Saft (750 ml) Pudding kochen. -
50 g Margarine und
3 Eier unter den noch heißen Pudding rühren.
Puddingmasse auf den Rhabarber verteilen und mitbacken. Kuchen sofort
nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Backen: Backofen vorheizen, ca. 40 Minuten, Ober- und Unterhitze, 180
°C (Elektroherd)

Rhabarber-Mandelkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Stücke

500 g Rhabarber,

3 Eier,

120 g Zucker,

100 g weiche Butter, / Margarine

2 EL Rum,

100 g Mehl,

50 g gemahlene Mandeln,

1 TL Backpulver,

Fett für die Form.

Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und trocken tupfen. Schräg in Stücke schnei-
den. Eier trennen. Eiweiß und die Hälfte des Zuckers steif schlagen. Fett
mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Nacheinander Eigelb, Rum,
Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Eiweiß unter den Teig heben.
Eine Spring- oder Tarteform (26 cm) einfetten und den Teig einfüllen. So
kommt der Teig in die Form. Mürbeteig auf extra starker Alufolie ausrol-
len. Springformboden mit der gefetteten Seite auf den Teig legen, mit der
Folie ausschneiden, wenden, Folie abziehen. Rand aus den Teigresten
formen. Rhabarberstücke sternförmig darauf anordnen. Im vorgeheizten
Ofen (E-Herd 175°C; Gas Stufe 3; Umluft 160°C) 45 Minuten backen. Pro
Stück ca. 180 kcal. Zubereitungszeit ca. 65 Minuten.

Rhabarber-Mandelkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Stücke

500 g Rhabarber,

3 Eier,

120 g Zucker,

100 g weiche Butter, / Margarine

2 EL Rum,

100 g Mehl,

50 g gemahlene Mandeln,

1 TL Backpulver,

Fett für die Form.

Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und trocken tupfen. Schräg in Stücke schneiden. Eier trennen. Eiweiß und die Hälfte des Zuckers steif schlagen. Fett mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Nacheinander Eigelb, Rum, Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Eiweiß unter den Teig heben. Eine Spring- oder Tarteform (26 cm) einfetten und den Teig einfüllen. So kommt der Teig in die Form. Mürbeteig auf extra starker Alufolie ausrollen. Springformboden mit der gefetteten Seite auf den Teig legen, mit der Folie ausschneiden, wenden, Folie abziehen. Rand aus den Teigresten formen. Rhabarberstücke sternförmig darauf anordnen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175°C; Gas Stufe 3; Umluft 160°C) 45 Minuten backen. Pro Stück ca. 180 kcal. Zubereitungszeit ca. 65 Minuten.

Rhabarber-Marzipankuchen 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Marzipan Rohmasse

75 g Butter oder Margarine oder Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Große M)

175 g Mehl

1 TL Backpulver,

4 EL Milch

500 g Rhabarber

200 ml klarer Apfelsaft

1 EL Zitronensaft

2 kleine Bananen (a ca. 150 g)

30 g Speisestärke

3 Blatt weiße Gelatine
2 EL Mandellikör (Amaretto)
500 g Schlagsahne
2 P Vanillin Zucker
ca., 28 kleine Baiser (rosa und weiß)

Zubereitung

1. Marzipan würfeln. Fett, 75 g Zucker, Marzipan und Salz glatt rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. Teig in einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Obstbodenform (26 cm) glatt streichen. Im heißen Backofen bei 175°C 20 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Rhabarber in 2 3 cm lange Stücke schneiden. Apfelsaft, restlichen Zucker und Zitronensaft aufkochen. Rhabarber darin 2 3 Minuten köcheln lassen.

3. Bananen in Scheiben schneiden. Stärke und 5 EL Wasser glatt rühren. Gelatine einweichen. Stärke in den Rhabarber rühren. Ca. 1 Minute bei schwacher Hitze quellen lassen. Bananen unterheben und etwas abkühlen lassen.

4. Ausgedrückte Gelatine auflösen, Likör einrühren. Sahne und Vanillin Zucker steif schlagen, dabei das Gelatine-Gemisch tröpfchenweise zufügen. Sahne auf dem Tortenboden verteilen und ca. 15 Minuten kühl stellen.

5. Rhabarber auf dem Boden verteilen. Ca. 45 Minuten kühl stellen. 2 Baiser zerbröseln. Torte damit bestreuen. Tortenrand mit restlichem Baiser verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Rhabarber-Marzipankuchen 3 Ei M

1 Springform

750 g Rhabarber
375 g Mehl
225 g Zucker

3 Eier

200 g Butter
100 g Marzipan
1 Rum-Aroma

1/2 Pack. Backpulver

5 El. Milch

1 Pack. Rote Grütze

1/4 l Johannisbeersaft

Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber klein schneiden. Für Streusel 125 g Mehl, 75 g Zucker vermischen und 75 g Fett schmelzen und dazugeben und Streusel herstellen. Rührteig Marzipan und das Fett, 100 g Zucker schaumig schlagen und das Rumaroma hinzugeben. Die Eier einzeln unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben. 4 EL Wasser, Rote Grütze und den restlichen Zucker verrühren. Saft aufkochen und mit dem Rote Grützepulver abbinden. Dann den Rhabarber dazugeben. Kompott etwas auskühlen lassen und dann auf den Teig geben. Streusel darauf und bei 150 Grad Umluft 1 1/4 Stunde backen.

310 kcal/ 1297 kJoule

Rhabarber-Mohn-Kuchen 3 Ei

Zutaten

500 g Rhabarber,
60 g Zucker,
250 g Mehl,
80 g Zucker,
1 TL Vanillezucker,
1 Pr. Salz,
1 Msp Backpulver,

150 g Butter,

1 Ei,

2 Eigelb,

1 Mohnback,

2 Eiweiß,

1 El Zitronensaft,
1 El Rhabarbersaft,
30 g Puderzucker ,

Zubereitung

Rhabarber in 4 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker mischen und über Nacht ziehen lassen, abtropfen lassen und Saft auffangen. Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Backpulver, Butter und 1 Ei einen Knetteig bereiten und 45 min kühl stellen. Dann eine Springform damit auslegen, einen Rand formen und mehrmals einstechen. Bei 180°C Umluft 15 min vorbacken. Eigelb mit Mohnback mischen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Rhabarber auf den vorgebackenen Teig geben, Mohnmasse darüber füllen. 45-50 min backen. In der Form auskühlen lassen. Aus Zitronen-, Rhabarbersaft und Puderzucker eine Glasur bereiten und auf den Kuchen streichen.

Rhabarber-Mohn-Kuchen I 4 Ei

400 g Rhabarber (4-5 Stangen)

4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Orangensaft

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g gemahlene Mohnsamen

50 g Mandelblättchen

1 Msp. gemahlener Koriander

Puderzucker zum Bestäuben

Backzeit 50 Minuten

Bei 12 Stück pro Stück ca. 330 kcal

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

2. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben und im Ofen 15 Min. vorbacken.

3. Den restlichen Teig mit Mohn, Mandelblättchen, Koriander und Rhabarberstücken gut vermischen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 30 - 35 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rhabarber-Mürbteigkuchen 4 Ei M

4 Personen

1 kg Grüner Rhabarber
150 g Kristallzucker

Für die Creme

2 Eier

60 g Zucker
10 g Vanillezucker

130 g Creme fraiche

150 g Topfen / Quark (20% Fett)

40 g Kartoffelstärke
1 TL Zimtpulver

Für den Mürbteig

250 g Mehl
1 Prise Salz

125 g Butter
100 g Zucker

2 Eigelb

3 El. Kuchen-(bzw. Biskuit)Brösel für die Tortenform
Getrocknete Bohnen zum blind backen

Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Kristallzucker bestreuen, in einem Topf bei geringer Hitze in ca. 2 Minuten kernig dünsten. Rhabarber in ein Sieb schütten, abtropfen und auskühlen lassen. Danach auf ein Tuch schütten und trocken tupfen.

Zutaten für den Mürbteig schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Für die Creme Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. In diese Masse Topfen / Quark, Creme fraiche, Kartoffelstärke und Zimtpulver einrühren.

Eine Tortenform (Ø 28 cm) vorbereiten. Den gekühlten Mürbteig etwa 3 mm dick ausrollen. Boden und Seitenwände der Tortenform mit dem Mürbteig ausrollen. Den Mürbteig mit Backpapier belegen, die Bohnen darauf verteilen und den Mürbteigboden bei maximaler Hitze ca. 10 Min. blind backen. Die Bohnen und das Backpapier entfernen. Kuchenbrösel einstreuen und den Rhabarber gleichmäßig einlegen. Mit der vorbereiteten Creme übergießen. Die Rhabarbertorte ca. 45 Minuten im, auf 200 C, vorgeheiztem Rohr backen. Die Oberfläche sollte am Ende der Backzeit eine goldbraune Farbe besitzen.

Rhabarbertorte aus dem Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen und

noch lauwarm anrichten.

Rhabarber-Vanille-Zupfkuchen 4 Ei M

Noch ist er in meinem Backofen... aber er duftet herrlich....

Teigzutaten

140 g Margarine (oder Butter)
120 g Zucker
2 TL Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl
15 g Kakao
80 g gemahlene Mandeln
3 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung

110 g Margarine (Butter)
140 g Zucker

3 Eier

500 g Frischkäse (0,2% Fett)

120 g Quark (0,2% Fett)

1 P Puddingpulver Bourbon-Vanille

150 ml Vanillecremelikör

1/2 Vanilleschote (Mark davon)

6 Stangen Rhabarber

2 TL Vanillezucker

Rhabarber putzen und in ca 1 cm dicke Stücke schneiden. Von 3 Stangen mit 3 EL Wasser und 2 TL Vanillezucker einen Kompott kochen. Rest beiseite stellen

Die Teigzutaten gründlich miteinander verkneten.

Für die Füllung die Margarine, Zucker, Eier, Frischkäse und Quark miteinander verrühren. Dann Puddingpulver, Likör und das Mark der Vanille zufügen.

Eine Springform ausfetten und mehlen und dann mit 2/3 des Teiges auskleiden (mit 3 cm hohem Rand).

Die Rhabarberkompottmasse unter die Füllung rühren.

Und dann auf dem Teig verteilen. Den restlichen Rhabarber darauf verteilen. Dann den Rest des Teiges obendrauf "zupfen".

Bei 180° (Umluft 160°) ca 60 Min backen.

Guten Appetit!!

GLG, Floo

Allerdings brauchte er 10 Min längere Backzeit!

Rhabarberbloutz

Man rührt mit 125 ml Milch 10 g Hefe glatt und macht in die Mitte von 250 g Mehl einen weichen, glatten Vorteig. Mit einem Tuch bedeckt in der Wärme gehen lassen. Dann gibt man 40 - 50 g Fett und 30 - 40 g Zucker, 1 Ei, etwas Salz und nach Belieben etwas Zitronenschale oder Anis hinzu und schafft den Teig mit der Hand solange, bis der glatt ist, Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst. Nun lässt man ihn bedeckt in der Schüssel zu doppelter Größe gehen. Dann wellt man ihn auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines mittelgroßen runden Backbleches aus. Den süßen Hefeteig belegt man ausreichend mit geschältem, in Stücke geschnittenem und eingezuckertem Rhabarber. Vermischt Paniermehl mit Zucker und Zimt, bestreut damit den Bloutz und legt Butterstückchen darauf. Das Ganze bäckt man bei 170-190C, 35 - 45 Minuten.

Rhabarberkuchen

2 Ei M

Quark-Öl-Teig

150 g Magerquark

4 EL Vollmilch

6 EL Öl

75 g Zucker

300 g Weizenmehl

1 Packung Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber

Guss

1 unbehandelte Zitrone

1 Becher saure Sahne (200 g)

75 g Zucker

2 Packungen Vanillinzucker

2 Eier

2 EL Speisestärke (40 g)

Teig Quark gut abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehl u. Backpulver mischen, die Hälfte unter die Quark-Masse rühren. Restliches Mehlgemisch Eiweiße unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Mit einer Teigrolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick kreisförmig ausrollen (35 cm) Die Teigplatte in eine gefettete Obstkuchenform (30 cm) legen, dabei einen 5 cm breiten Rand überstehen lassen.

Belag Vom Rhabarber die Blätter und die Stielenden abschneiden. Rhabarber waschen, dann 5 Min. in kaltes Wasser legen, abspülen und abtropfen lassen. Schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke sternförmig auf den Quark-Öl-Teig in die Form legen. Den Teigrand umschlagen.

Guss Zitrone waschen, trockenreiben. Die Schale auf einer mit Pergamentpapier belegten Reibe abreiben. Saure Sahne, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Speisestärke und Zitronenschale verrühren. Über den Rhabarber gießen. Im auf 170C (Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Backofen auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Zwischendurch evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Kuchen auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 280 kcal.

Rhabarberkuchen

3 Ei

Saftig muss ein Obstkuchen sein, süß und säuerlich zugleich. Das gelingt am besten mit Rhabarber, den man allerdings sorgfältig putzen und schälen und schließlich genügend lange einzuckern muss. Die Rhabarberstücke werden dann in einen Rührteig gesteckt, der herrlich hoch geht und wunderbar krumig wird, wenn man ihn nur ausreichend lange gerührt hat.

Schließlich sorgt auch noch ein wenig Backpulver für Luftigkeit und ein guter Schuss Orangenlikör für ein aromatisches Parfum.

Zutaten für eine Springform von 24 cm Ø

Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Zitronenschale
2 EL Orangenlikör
1 Salzprise
1 Tütchen Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Stärke
2 TL Backpulver

Belag:

1 kg Rhabarber
50 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen.

Die weiche Butter oder Margarine in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzurieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen. Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen.

Mehl, Stärke und Backpulver hinzusieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein: mit Butter oder Margarine ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von 5 Zentimeter Länge geschnitten sein.

Die Teigmasse in die Form füllen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius eine Stunde backen.

Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hineinste-

chen. Es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen.

Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Rhabarberkuchen M

Teig

100 g Magerquark

4 EL Milch

1-8 EL Öl

75 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

4 TL Backpulver

Füllung

600 g Rhabarber, geschält

20 g gemahlene Mandeln

1 EL Zucker

1 EL Amaretto

Außerdem

5 EL Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

30 g gehackte Haselnüsse

2 EL Puderzucker

Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon einrühren und den Rest sorgfältig unterkneten. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigrolle (6 cm Durchmesser) formen. Den Rhabarber waschen, Putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden und diese in eine gefettete Springform drücken. Mandeln und Zucker mit dem Amaretto zu einer dicken Masse verrühren und auf den Teig streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Bei 190 C ca. 25 min backen. Herausnehmen und ca. ½ Stunde abkühlen lassen. Die Konfitüre 1-2 min

kochen. Den Kuchen aus der form lösen, Rhabarber und Rand des Kuchens mit der Konfitüre bestreichen, den Rand mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Kuchen ganz auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker

Rhabarberkuchen 2 Ei

Rührteig:

2 Eier

175 g Butter oder Margarine, zimmerwarm
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
200 g Mehl
1 EL Stärkemehl
1 TL Backpulver

Eier mit Butter oder Margarine und Zucker schaumig schlagen, mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verrühren. In eine Springform (26cm) füllen.

ca. 600-700 g Rhabarber (in Stücke schneiden, etwas in den Teig drücken)

bei 180-200°C ca. 45 min. backen

Guss:

1 EL Honig
mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren und auf den warmen Kuchen streichen

vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen

Rhabarberkuchen M

Teig

100 g Magerquark

4 Ei Milch

1-8 Ei Öl

75 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

4 TI Backpulver

Füllung

600 g Rhabarber, geschält

20 g gemahlene Mandeln

1 Ei Zucker

1 Ei Amaretto

Außerdem

5 Ei Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

30 g gehackte Haselnüsse

2 Ei Puderzucker

Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon einrühren und den Rest sorgfältig unterkneten. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigrolle (6 cm Durchmesser) formen.

Den Rhabarber waschen, Putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Den Teig in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden und diese in eine gefettete Springform drücken. Mandeln und Zucker mit dem Amaretto zu einer dicken Masse verrühren und auf den Teig streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen.

Bei 190 C ca. 25 min backen.

Herausnehmen und ca. ½ Stunde abkühlen lassen. Die Konfitüre 1-2 min kochen.

Den Kuchen aus der form lösen, Rhabarber und Rand des Kuchens mit der Konfitüre bestreichen, den Rand mit den gehackten Nüssen bestreuen.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarberkuchen

3 Ei M

Mürbteig

200 g Mehl

150 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

Belag

1 kg Rhabarber
150 ml Wasser
100 g Marzipan
200 g Zucker
70 g Mondamin

Guss

2 Eier

70 g Zucker

½ l süße Sahne

20 g Mondamin

Zutaten zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank ruhen lassen

Eine Springform fetten und den Mürbteig darin auslegen.

Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und mit kochendem Wasser übergießen.

Marzipan und Zucker im Wasser (etwas für das Mondamin zurückbehalten), aufkochen und so lange rühren, bis das Marzipan aufgelöst ist.

Mondamin mit dem restlichen Wasser verrühren und in das kochende Marzipanwasser einrühren. Den „Mondaminbrei“ über den Rhabarber gießen und abkühlen lassen. Masse auf den Mürbteigboden geben.

Für den Guss Eigelb mit 40 g Zucker schaumig rühren.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Sahne mit dem Mondamin verrühren und ebenfalls steif schlagen.

Alle 3 Cremes vorsichtig untereinander heben und über die Rhabarbermasse verteilen.

Den Kuchen bei 180° ca. 45 Minuten backen.

Marzipanliebhaber können den Marzipananteil bis auf 150 g erhöhen.

Liebe Grüße nach Berlin, Wanda

Anmerkung von Traude Mondamin Maisstärke

Rhabarberkuchen

4 Ei

M

Mürbteig

250 g Mehl mit
1 TL Backpulver und

50 g Zucker mischen

50 g Butter in Flöckchen

1 Ei

2 EL Milch zugeben

alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten
ggfs. noch etwas Milch zu geben
in Folie gewickelt ca. 20 min kalt stellen
Teig auswellen und in die Kuchenform legen
alternativ Quark-Öl-Teig (enthält weniger Fett)

150 g Quark mit

3 EL Milch

6 EL Öl

70 g Zucker

1P. Vanillezucker und

1 Prise Salz gut verrühren

300 g Mehl mit

1 P. Backpulver mischen, und gut die Hälfte davon in die Quarkmasse rühren

den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten

Teig auswellen und in die Kuchenform legen

Füllung

6-8 Stangen Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden

3 Eiweiß zu Schnee schlagen

3 Eigelb mit

200 g Zucker und

1 P. Vanillezucker schaumig rühren (in 2.Schüssel), dann

1 Becher Sauerrahm

1 P. Vanillepudding

2 EL Mehl und

4 EL gem. Nüsse unterrühren

Wer möchte kann zusätzlich den übriggebliebenen Quark vom Quark-Öl-Teig dazurühren

den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 Ei gem Nüsse

auf den Teig in der Backform streuen, den kleingeschnittenen Rhabarber darauf verteilen und die Füllung darüber geben.

Backofen auf 180 C (Heißluft), 200°C (Unter-Oberhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 min backen

Rhabarberkuchen 4 Ei + 2 Eiweiß

50 g Vollkornweizenmehl

150 g Grahamsmehl

75 ml Wasser

1 Ei

40 g Fruchtzucker

80 g Fruchtzucker

1 TL Backpulver

Füllung

6 Blatt weiße Gelatine

1500 g blanchierten Rhabarber

100 g Fruchtzucker

2 Eiweiß

1 TL Butter

Rührteig

150 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Zitronenschale

2 EL Orangenlikör

1 Salzprise

1 Tütchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärke

2 TL Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber

50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen.

Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzurrieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen. Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen.

Mehl, Stärke und Backpulver hinzusieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von 5 Zentimeter Länge geschnitten sein.

Die Teigmasse in die Form füllen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius eine Stunde backen.

Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen. Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hineinstecken. Es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen.

Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Dieser Text gibt den Inhalt des Beitrags der Servicezeit Essen und Trinken vom 29. Juni 2001 wieder. evtl spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.

Alle Zutaten für den Teig kneten. Ruhen lassen. Teig in einer Springform verteilen, den Rand mit einem Alustreifen abdecken. Im auf 175° vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Alufolie abnehmen. Butter und Zucker schmelzen lassen, Rhabarber zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Eiweiß steif schlagen. Gelatine in Wasser Quellen lassen, ausdrücken und mit den anderen Zutaten für die Füllung mischen. Rhabarber zugeben. Die Masse auf dem Teig verteilen.

Saftig muss ein Obstkuchen sein, süß und säuerlich zugleich. Das gelingt am besten mit Rhabarber, den man allerdings sorgfältig putzen und schälen und schließlich genügend lange einzuckern muss. Die Rhabarberstücke werden dann in einen Rührteig gesteckt, der herrlich hoch geht und wunderbar krumig wird, wenn man ihn nur ausreichend lange gerührt hat. Schließlich sorgt auch noch ein wenig Backpulver für Luftigkeit und ein guter Schuss Orangenlikör für ein aromatisches Parfum.

Zutaten für eine Springform von 24 cm Ø
Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

1,5 BE / Stück bei 16 Stücken)

Rhabarberkuchen 1 Ei M

100 g Butter/ Margarine

1 Ei

80 g Zucker

1/2 Zitrone, Schale

220 g Mehl

1/2 Pack. Backpulver

50 ml Milch

1 kg Rhabarber

Zucker zum Bestreuen

Butter schaumig rühren, Ei, Zucker, Zitronenschale und nach und nach das Mehl dazugeben. Das Backpulver mit wenig Mehl vermischen und mit ganz wenig Milch zum Teig geben. Den Teig gut durcharbeiten, ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Den Rhabarber putzen, roh geschnitten auf den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen 60 min backen bei Mittelhitze. Sofort nach dem Backen mit reichlich Zucker bestreuen.

:VorbZeit : 20

:ZubZeit : 60

:Notizen (*) : Wenn man den Kuchen vor dem Backen zuckert, wässert der Rhabarber zu stark! Belegt man bei saftigen Obstkuchen den Kuchenrand mit Apfelschnitzen, verhindert man, dass beim Backen der Obstsaft in den Backofen tropft.

QUELLE

Rezeptkalender 1999

Rhabarberkuchen 1 Ei + 2 Eiweiß M

1,5 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Vollkornweizenmehl
150 g Grahammehl
75 ml Wasser

1 Ei

40 g Fruchtzucker
80 g Fruchtzucker
1 TL Backpulver

Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
1500 g blanchierten Rhabarber
100 g Fruchtzucker

2 Eiweiß

1 TL Butter

Alle Zutaten für den Teig kneten. Ruhen lassen. Teig in einer Springform verteilen, den Rand mit einem Alustreifen abdecken. Im auf 175_ vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Alufolie abnehmen. Butter und Zucker schmelzen lassen, Rhabarber zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Eiweiß steif schlagen. Gelatine in Wasser quellen lassen, ausdrücken und mit den anderen Zutaten für die Füllung mischen. Rhabarber zugeben. Die Masse auf dem Teig verteilen.

Rhabarberkuchen 1 Ei M

Zutaten
100 g Butter oder Margarine,

1 Ei,

80 g Zucker,
abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone,
220 g Mehl,
1/2 P Backpulver,
50 ml Milch,

1 kg Rhabarber,
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter oder Margarine schaumig rühren, Ei, Zucker; Zitronenschale und nach und nach das Mehl dazu geben. Das Backpulver mit ein wenig Mehl vermischen und mit ganz wenig Milch zu dem Teig gehen. Den Teig gut verarbeiten, ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Den Rhabarber roh geschnitten darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. Sofort nach dem Backen den Kuchen mit reichlich Zucker bestreuen.

Omas Tipp

Wenn man den Kuchen vor dem Backen zuckert, wässert der Rhabarber zu stark!

Belegt man bei saftigen Obstkuchen den Kuchenrand mit Apfelschnitzen, verhindert man, dass beim Backen der Obstsaft in den Backofen tropft.

Rhabarberkuchen 1 Ei + 3 Eigelb + 2 Eiweiß M

125 g Butter mit
75 g Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker geschmeidig rühren,

1 Ei

Salz,
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone unterrühren,
125 g Weizenmehl mit
1 TL Backpulver mischen, zusammen mit
100 g gemahlene Mandeln unterrühren, den Teig in eine gut gefettete Springform füllen, glatt streichen,
500 700 g geputzten Rhabarber waschen, in kleine Stücke schneiden, auf dem Teig verteilen, die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben

Bei 160 180 Grad (Umluft) ca. 45 Minuten backen.

3 Eigelbe mit
75 g Zucker cremig schlagen,
½ TL gemahlene Zimt mit
1 Becher Creme fraiche unterrühren,
2 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Nach 45 Minuten Backzeit den Guss auf den Kuchen geben und noch weitere 10 15 Minuten backen.

Rhabarberkuchen 2 Ei + 3 Eiweiß

Ganz einfach
Für 12 Stücke:

Belag:

600 g Rhabarber

Teig:

100 g Butter oder Margarine oder Margarine
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 P Vanillinzucker

2 Eier

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Außerdem:

Fett für die Form
25 g Zucker zum Bestreuen

Baisermasse:

3 Eiweiß

150 g Zucker
40 g Mandelblättchen

Zum Bestreuen:

25 g Mandelblättchen

Den Rhabarber putzen, waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Gut abtropfen lassen. Für den Teig Butter oder Margarine oder Margarine, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Eier nacheinander unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen, die Rhabarberstücke dicht nebeneinander darauf legen und mit Zucker

bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Inzwischen für die Baisermasse das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Masse entstanden ist. Die Mandelblättchen etwas bröckeln und unterheben.

Die Baisermasse auf den Kuchen streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und den Kuchen 15 Minuten weiterbacken. In der Form abkühlen lassen.

Backzeit: insgesamt etwa 45 Minuten

Elektroherd: 175 Grad

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 150 Grad

Es werden unterschiedliche Rhabarber-Sorten angeboten. Am herbsten schmeckt die Sorte mit den grünen, nur am unteren Ende rötlich gefärbten Stangen. Etwas milder

im Geschmack ist der Blut-Rhabarber, bei dem die Stangen durch und durch rot gefärbt sind. Am mildesten und zugleich aromatischsten ist der Himbeer-Rhabarber: Er hat eine rote Schale, dabei aber grünes Fruchtfleisch.

Rhabarberkuchen 2 Eigelb M

(Bocuse)

1 Kuchen

TEIG

250 g Mehl

130 g Butter

1 El. Vollmilch

100 g Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

Etwas Butter für die Form

BELAG

450 g Rhabarber

1 El. Butter

60 g Feine Biskuitbrösel

140 g Zucker

1 Ei zum Bestreichen

1 El. Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten für den Teig miteinander glatt kneten, den Teig zu einer

Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen. Etwa eine halbe Stunde kühl stellen. Für diesen Kuchen benötigen Sie nur die Hälfte des Teigs, den Rest können Sie einige Tage später gebrauchen oder einfrieren.

Den Teig durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Boden und Rand einer gebutterten Obstbodenform mit zwei Drittel des Teigs auslegen. Den Rhabarber schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Butter erhitzen, mit den Biskuitbröseln und dem Zucker vermischen.

Die Hälfte davon auf dem Teigboden verteilen. Den Rhabarber draufgeben und die restliche Brösel-Zucker-Mischung darüber verteilen. Den übrigen Teig zusammenkneten, erneut dünn ausrollen und mit Hilfe des Rollholzes auf die Form legen.

Den überstehenden Rand vorsichtig abrollen und entfernen. Die Teigoberfläche mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel einige Löcher einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwas 25 Minuten backen. Den fertigen Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben, noch lauwarm in Tortenstücke schneiden und servieren.

Paul Bocuse Mein Meisterwerk

Rhabarberkuchen 3 Ei M

Jetzt geht sie ja bald wieder los, die Rhabarberzeit.

Hier habe ich ein neues Rezept bekommen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, mein Rhabarber ist noch nicht soweit, dass ich ihn ernten könnte.

Man braucht

1 kg Rhabarber
250 g Zucker

100 g Butter

3 Eier

2 EL Weißwein

250 g Mehl
2 TL Backpulver

200 g Creme fraiche

1 P. Vanillezucker
1 TL gem. Zimt
80 g gemahlene Mandeln

So wird er gemacht

Rhabarber waschen, beide Enden abschneiden, von dicken Stangen die Haut abziehen, Rhabarber in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 125 g Zucker bestreuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Teig Butter und 75 g Zucker schaumig rühren, 1 Ei, Weißwein, Mehl und Backpulver dazugeben und alles rasch zusammenkneten. Im Kühlschrank etwa 1/2 Std. ruhen lassen, eine gefettete Springform damit auslegen, 3 cm Rand hochziehen und mit abgetropftem Rhabarber bedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 C 45 Minuten backen.

Rausnehmen und mit einem Guss aus Creme fraiche, 2 Eiern, restlichem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Mandeln begießen. Nochmals 30 Minuten backen.

Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit wünscht
Susanne

Rhabarberkuchen 4 Ei

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz

4 Eier

300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 P. Backpulver
geriebene Zitronenschale
100 g gemahlene Mandeln
500 g Rhabarber (Fäden abgezogen, in 1,5 - 2 cm Stücke geschnittene Stücke)

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen und dann abwechselnd mit den Rhabarberstücken in eine gefettete Springform einfüllen. Bei ca. 200 °C, 50 bis 60 Min. backen.

Aufs Blech gemacht und in Stücke geschnitten lässt er sich auch gut einfrieren. Dann allerdings die doppelte Menge des Rezepts nehmen.

Rhabarberkuchen 4 Ei M

Teig

100 g Marzipanrohmasse

150 g Butter

100 g Zucker

200 g Mehl

2 Eier

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 TL Zitronensaft

1 Pr. Salz

Belag

750 g Rhabarber (geputzt und in Stücke geschnitten)

250 g Quark

100ml Sahne

1 P. Vanillesoßenpulver

1 P. Vanillezucker

100 g Zucker

2 Eier

ger. Zitronenschale

2 geh. EL Mandelblättchen

Zubereitung

Marzipan zerdrücken und mit der Butter schaumig schlagen. Mit Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft und Salz verrühren. Mehl und Backpulver darunter heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und die Rhabarberstücke darauf verteilen.

Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und über den Rhabarber geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen und bei ca. 180 C 60-70 min. backen.

Rhabarberkuchen 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten:

600 g Rhabarber,

120 g Zucker,

170 g Mehl,

70 g Puderzucker,

2 Eigelb,

1 Ei,

1 Prise Salz,

1/2 Vanilleschote,

90 g Butter oder Margarine,

1/8 l Milch,

1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in gleich große Stücke schneiden. Mit 100 g Zucker bestreuen und 20 Min. Saft ziehen lassen. Rhabarber im eigenen Saft im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. garen. Die Stücke sollten noch "Biss" haben. Rhabarber auf einem Sieb abtropfen lassen.

Mehl und Puderzucker getrennt durchsieben. Puderzucker, 1 Eigelb, Salz und Vanillemark mit dem Schneebesen dick und hell-schaumig schlagen. Weiche Butter oder Margarine untermischen. Mehl mit den Händen kurz unter den Teig kneten, sonst trennt sich die Butter oder Margarine vom Teig. Den Teig für 1 bis 2 Stunden kühl stellen.

Eine 26er Springform fetten und mit ausgerolltem Teig auslegen. Dabei einen hohen Rand formen. Rhabarber auf dem Teig verteilen. Die Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen 20 Min. backen.

Das Ei trennen. Eigelb, Milch, Sahne und 1 EL Zucker verquirlen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen Zucker unter Schlagen einrieseln lassen. Eischnee unter die Eier-Sahne-Mischung heben und auf den Kuchen gießen.

Den Kuchen bei 180 Grad in 35 Minuten fertig backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, falls er zu braun wird.

Tipp: Beim Rhabarber schmecken die roten Stangen mit leicht rosa gefärbtem Fruchtfleisch am besten. Grüne Sorten sind manchmal sehr faserig.

Rhabarberkuchen 1 Ei + 4 Eigelb

(für Backblech)

250 g Margarine,

200 g Zucker,

4 Eigelb,

1 Ei,

400 g Mehl,
1 Pck. Backpulver,
Eischnee (s. o.)
Puddingpulver

alle Zutaten (außer Eischnee) zu Teig vermischen,
Teig auf Backblech geben,
Rhabarber gut abtropfen lassen,
Rhabarber mit Pudding andicken (Rhabarbersaft erhitzen,
Puddingpulver dazugeben),
angedickten Rhabarber auf Teig geben,
im vorgeheizten Backofen bei 180°C 40 Minuten backen,
Eischnee darauf geben,
weiterbacken (goldbraun)

Rhabarberkuchen 2 Ei M

FÜLLUNG

60 g Butter

1/2 Ts Brauner Zucker

3 Ts Rhabarber; kleingeschnitten

1 Ts Himbeeren, frisch; nach Wunsch

TEIG

1 Ts Mehl

1 1/2 TI Backpulver

1 Prise Salz

120 g Butter

1 Ts Zucker

2 Eier

120 ml Buttermilch

1 TI Vanilleextrakt

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne, vorzugsweise aus Gusseisen, erwärmen. Den braunen Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis er sich aufgelöst hat. Rhabarber zugeben und gut unterrühren, bis er gleichmäßig mit Zucker bedeckt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Rhabarber nun gegebenenfalls gleichmäßig mit Himbeeren bestreuen. Bis zum Backen beiseite stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen. Eier, Buttermilch und den Vanilleextrakt untermengen. Nun die restlichen Zutaten sorgfältig einrühren. Den Teig über die Rhabarbermasse geben und in der Pfanne 30-40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Zahnstocher den Gargrad prüfen (wenn er keine Rückstände zeigt, ist der Teig durch). Die Pfanne vorsichtig auf einen Servierteller stürzen und 1 Minute ruhen lassen, damit sich die Zuckermasse verteilen kann. Dann die Pfanne abheben. Der Kuchen wird noch warm serviert.

Für 6-8 Personen.

Rhabarberkuchen 1 Eigelb

150 g Mehl
140 g Butter oder Margarine
100 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz
8 Löffelbiskuits

Schnell einen Teig daraus kneten, in Frischhaltefolie einpacken und für 1 Stunde ab in den Kühlschrank damit. Sodann eine 26 cm-Quiche-Form dünn mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Backofen bei 220° hellbraun backen. Unterdessen 1 kg Rhabarber in Stücke schneiden, dabei die Fäden entfernen und mit 100 g Zucker in einer Pfanne, die so groß ist, daß die Stücke nebeneinander liegen können, kurz andünsten. Abtropfen lassen und auf dem Teig in der Form verteilen. Für den Guss verquirlen Sie 3 Eigelb, 50 g Zucker und 5 cl süße Sahne gut miteinander, füllen den Guss über den Rhabarber in die Form und backen den Kuchen erneut bis die Oberfläche hübsch gebräunt ist; diesmal jedoch nur bei 200°. Herausnehmen, abkühlen lassen und noch lauwarm servieren. Schöner sieht Ihr Kuchen aus, wenn Sie ihn obendrein noch mit Eischnee gratinieren: 3 Eiweiß mit 100 g Zucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dekorativ auf den Kuchen streichen und diesen nochmals im heißen Ofen leicht Farbe nehmen lassen. Lauwarm servieren.

Rhabarberkuchen 4 Ei

Zutaten:
200 g Öl,
250 g Zucker,

250 g Mehl,

4 Eier, trennen

1 Backpulver,

1 Vanillezucker,

Saft 1 Zitrone,

1/2 kg Rhabarber

Öl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Schnee unter die Dottermasse rühren. Teig auf ein befettetes Backblech streichen und mit geschälten Rhabarberstücken belegen. Kuchen bei 175 °C ca. 50-60 Minuten backen.

Rhabarberkuchen 4 Ei M

Mürbeteig

250 g Mehl mit

1 TL Backpulver und

50 g Zucker mischen

50 g Butter in Flöckchen

1 Ei

2 EL Milch zugeben

alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten ggfs. noch etwas Milch zu geben in Folie gewickelt ca. 20 min kalt stellen Teig auswellen und in die Kuchenform legen

alternativ: Quark-Öl-Teig (enthält weniger Fett)

150 g Quark mit

3 EL Milch

6 EL Öl

70 g Zucker

1P. Vanillezucker und

1 Prise Salz gut verrühren

300 g Mehl mit

1 P. Backpulver mischen, und gut die Hälfte davon in die Quarkmasserühren den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten Teig auswellen und in die Kuchenform legen

Füllung

6-8 Stangen Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden

3 Eiweiß zu Schnee schlagen

3 Eigelb mit

200 g Zucker und

1 P. Vanillezucker schaumig rühren (in 2. Schüssel), dann

1 Becher Sauerrahm

1 P. Vanillepudding

2 EL Mehl

und

4 EL gem. Nüsse unterrühren

* Wer möchte kann zusätzlich den übrig gebliebenen Quark vom Quark-Öl-Teig dazurühren

* den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 EL gem. Nüsse

auf den Teig in der Backform streuen, den klein geschnittenen Rhabarber darauf verteilen und die Füllung darüber geben.

Backofen auf 180° C (Heißluft), 200°C (Unter-Oberhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 min backen

Rhabarberkuchen Birgit 4 Ei M

FÜR DEN TEIG

100 g Butter

100 g Zucker

1 p Vanillezucker

4 Eigelb

5 EL Milch

125 g Mehl

75 g Stärkemehl

1 1/2 EL Backpulver

800 g Rhabarber

FÜR DEN BELAG

4 Eiweiß

200 g Zucker
75 g Mandeln, gehobelt

Teig zubereiten und bei 190 g. ca. 30 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, den kleingeschnittenen Rhabarber auf den Teig geben, die Eiweißmasse darauf verteilen und die gehobelten Mandeln darüber streuen. ca. 40 Minuten bei 190 Grad backen.

Rhabarberkuchen I 3 Ei

1 Rezept

RÜHRTEIG

150 g Butter
150 g Zucker

3 Eier

Abgeriebene Zitronenschale
2 Ei. Orangenlikör
1 Salzprise
1 Pack. Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Stärke
2 TI Backpulver

BELAG

1 kg Rhabarber
50 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Saftig muss ein Obstkuchen sein, süß und säuerlich zugleich. Das gelingt am besten mit Rhabarber, den man allerdings sorgfältig putzen und schälen und schließlich genügend lange einzuckern muss. Die Rhabarberstücke werden dann in einen Rührteig gesteckt, der herrlich hoch geht und wunderbar krumig wird, wenn man ihn nur ausreichend lange gerührt hat.

Schließlich sorgt auch noch ein wenig Backpulver für Luftigkeit und ein guter Schuss Orangenlikör für ein aromatisches Parfum.

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen.

Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzurieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen. Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen.

Mehl, Stärke und Backpulver hinzusieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von 5 Zentimeter Länge geschnitten sein.

Die Teigmasse in die Form füllen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius eine Stunde backen.

Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen. Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hineinstecken. Es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen.

Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Quelle MARTINA MEUTH/BERND NEUNER-DUTTENHOFER Erfasst RK
29.06.01 von Ilka Spieß

Rhabarberkuchen I M

Teig

100 g Magerquark

4 EL Milch

1-8 EL Öl

75 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

4 TL Backpulver

Füllung

600 g Rhabarber, geschält

20 g gemahlene Mandeln

1 EL Zucker
1 EL Amaretto

Außerdem

5 EL Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre
30 g gehackte Haselnüsse
2 EL Puderzucker

Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon einrühren und den Rest sorgfältig unterkneten. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigrolle (6 cm Durchmesser) formen. Den Rhabarber waschen, Putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden und diese in eine gefettete Springform drücken. Mandeln und Zucker mit dem Amaretto zu einer dicken Masse verrühren und auf den Teig streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Bei 190° C ca. 25 min backen. Herausnehmen und ca. ½ Stunde abkühlen lassen. Die Konfitüre 1-2 min kochen. Den Kuchen aus der form lösen, Rhabarber und Rand des Kuchens mit der Konfitüre bestreichen, den Rand mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Kuchen ganz auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker

Rhabarberkuchen I 4 Ei M

Mürbteig

250 g Mehl mit
1 TL Backpulver und
50 g Zucker mischen
50 g Butter in Flöckchen

1 Ei

2 EL Milch zugeben

alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten
ggfs. noch etwas Milch zu geben
in Folie gewickelt ca. 20 min kalt stellen
Teig auswellen und in die Kuchenform legen

alternativ Quark-Öl-Teig (enthält weniger Fett)
150 g Quark mit

3 EL Milch

6 EL Öl
70 g Zucker
1P. Vanillezucker und

1 Prise Salz gut verrühren

300 g Mehl mit

1 P. Backpulver mischen, und gut die Hälfte davon in die Quarkmasse rühren den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten
Teig auswellen und in die Kuchenform legen

Füllung

6-8 Stangen Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden

3 Eiweiß zu Schnee schlagen

3 Eigelb mit

200 g Zucker und

1 P. Vanillezucker schaumig rühren (in 2.Schüssel), dann

1 Becher Sauerrahm

1 P. Vanillepudding

2 EL Mehl und

4 EL gem. Nüsse unterrühren

Wer möchte kann zusätzlich den übriggebliebenen Quark vom Quark-Öl-Teig dazurühren

den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 EL gem Nüsse auf den Teig in der Backform streuen, den kleingeschnittenen Rhabarber darauf verteilen und die Füllung darüber geben.

Backofen auf 180 C (Heißluft), 200°C (Unter-Oberhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 min backen

Rhabarberkuchen I 1 Ei M

Teig

100 g Quark

4 EL Öl

4 EL Milch

80 g Zucker

½ Packung Backpulver

200 g Mehl

Puddingpulver, Vanille, gekocht

1 kg Rhabarber, geschält und geschnitten

Bestreichen

1 Ei

2 EL Öl

2 EL Zucker, gehäuft

etwas Milch

etwas Mehl

1 Prise Backpulver

Zutaten für den Teig gut verarbeiten und in eine gefettete Springform drücken. Den gekochten und erkalteten Pudding mit einem Löffel ca. 1 cm dick über den Teig streichen. Darauf den zubereiteten Rhabarber legen und mit Vanillinzucker bestreuen. Anschließend die Zutaten zum Bestreichen zu einem löffelfesten Teig verrühren und über den Rhabarber streichen, sofort backen (Gasherd Stufe 2-3, ca. 40 Minuten). Dieser Kuchen schmeckt ganz und gar nicht sauer. Anstelle des Rhabarbers kann man auch Stachelbeeren verwenden.

Rhabarberkuchen I 4 Ei M

250 g + etwas Mehl

125 g Butter oder Margarine

125 g + 150 g + 80 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Magerquark

2 P. Puddingpulver Sahnegeschmack

1/2 l Milch

150 ml Öl

Fett für die Form

1 P. Sahnefestiger

2 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

Klarsichtfolie

250 g Mehl, Butter oder Margarine in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

In Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Für den Guss **3 Eier trennen**, Eigelb und 150 g Zucker hellcremig rühren.

Quark glatt unterrühren.

Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren.

Der Quarkguss ist recht flüssig, wird aber beim Backen fest.

Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße ausrollen. (28 cm).

In die gefettete Form legen.

Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen.

Rollen rundum an den Formenrand drücken.

Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen.
Den Rhabarber darauf verteilen.
Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber geben.
Kuchen im vorgeheiztem Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) zunächst ca. 50
Min. backen.
Für das Baiser Eiweiß steif schlagen.
80 g Zucker einrieseln lassen.
Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Kuchen herausnehmen und Tuffs oder Lockern draufspritzen.
Bei gleicher Temperatur ca. 10 Min. backen.
Kuchen herausnehmen, auskühlen.
Mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarberkuchen II 3 Ei

8 Stück

250 g Rhabarber
250 g Erdbeeren

FÜR DEN RÜHRTEIG

125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
2 Pack. Vanillinzucker
1 Prise Salz

3 Eier

200 g Mehl
2 TL Backpulver
Fett für die Förmchen

FÜR DIE STREUSEL

75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
50 g Mandeln, gehackte
100 g Mehl

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen,
putzen und klein schneiden. Die Zutaten für den Rührteig mit den
Schneebeesen vom Handrührgerät verrühren. In 8 gerettete
Tortenförmchen (10 cm Ø) füllen und glatt streichen. Obst darauf
verteilen. Aus den übrigen Zutaten Streusel kneten. Über das Obst
streuen. Im Backofen (E-Herd 200 Grad; Gasherd Stufe 3) ca. 1
Stunde backen.

Rhabarber putzen

Von den Stangen jeweils einen Zentimeter über dem Wurzelansatz und unter dem Blattansatz abschneiden. Dicke Stängel haben häufig eine harte, faserige Schale. Sie lässt sich mit einem Messer in Streifen abziehen.

Streusel zubereiten

Weiches Fett, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken vom Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Wichtig Damit Fett und Mehl nicht zu stark verkleben, Streusel nicht zu lange durchkneten.

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Stunde

490 kcal/ 2058 kJoule

Rhabarberkuchen II 4 Ei M

Teig:

100 g Marzipanrohmasse
150 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
200 g Mehl

2 Eier

1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 TL Zitronensaft
1 Pr. Salz

Belag:

750 g Rhabarber (geputzt und in Stücke geschnitten)
250 g Quark
100ml Sahne
1 P. Vanillesoßenpulver
1 P. Vanillezucker
100 g Zucker

2 Eier

ger. Zitronenschale
2 geh. EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Marzipan zerdrücken und mit der Butter oder Margarine schaumig schlagen. Mit Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft und Salz verrühren. Mehl und Backpulver darunter heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und über den Rhabarber geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen und bei ca. 180° C 60-70 min. backen.

Rhabarberkuchen II 1 Ei M

ZUTATEN BODEN

70 g Butter / Margarine
50 g Zucker
200 g Mehl

1 Ei

1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 Pack. Backpulver

ZUTATEN BELAG

1/2 Ltr. Milch
1 Pack. Vanillepudding
1 kg Rhabarber
50 g Zucker
1/2 Tl. Zimt

ZUTATEN STREUSEL

120 g Butter/ Margarine
120 g Zucker
200 g Mehl

Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei wird schaumig geschlagen und eine Prise Salz hinzugegeben. Danach siebt man das Mehl und das Backpulver dazu. Etwas Milch macht den Teig bei Bedarf weicher. Der fertige Teig wird gleichmäßig in einer gefetteten 28 cm Springform verteilt. Als nächstes schneidet man den geschälten Rhabarber in Stücke, zuckert ihn reichlich ein, gibt den Zimt dazu und läßt ihn ziehen. In der Zwischenzeit wird der Vanillepudding zubereitet, der aber nicht zu fest sein sollte. Der Rhabarber wird jetzt auf den Teig verteilt und nochmals mit Zucker bestreut. Darüber schüttet man den Vanillepudding. Zum Schluss werden noch die Zutaten für die Streusel vermischt und darüber gekrümelt. Im Ofen wird das ganze bei

ca. 220 Grad ca. 45 Minuten gebacken.

www.familie-zylla.de

Rhabarberkuchen II 1 Ei M

Teig

100 g Quark

4 EL Öl

4 EL Milch

80 g Zucker

½ Packung Backpulver

200 g Mehl

Puddingpulver, Vanille, gekocht

1 kg Rhabarber, geschält und geschnitten

Bestreichen

1 Ei

2 EL Öl

2 EL Zucker, gehäuft

etwas Milch

etwas Mehl

1 Prise Backpulver

Zutaten für den Teig gut verarbeiten und in eine gefettete Springform drücken. Den gekochten und erkalteten Pudding mit einem Löffel ca. 1 cm dick über den Teig streichen. Darauf den zubereiteten Rhabarber legen und mit Vanillinzucker bestreuen. Anschließend die Zutaten zum Bestreichen zu einem löffelfesten Teig verrühren und über den Rhabarber streichen, sofort backen (Gasherd Stufe 2-3, ca. 40 Minuten). Dieser Kuchen schmeckt ganz und gar nicht sauer. Anstelle des Rhabarbers kann man auch Stachelbeeren verwenden.

Rhabarberkuchen III 2 Ei M

Quark-Öl-Teig

150 g Magerquark

4 EL Vollmilch

6 EL Öl

75 g Zucker

300 g Weizenmehl

1 Packung Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber

Guss

1 unbehandelte Zitrone
1 Becher saure Sahne (200 g)
75 g Zucker
2 Packungen Vanillinzucker

2 Eier

2 EL Speisestärke (40 g)

Teig: Quark gut abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehl u. Backpulver mischen, die Hälfte unter die Quark-Masse rühren. Restliches Mehlgemisch esslöffelweise unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Mit einer Teigrolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick kreisförmig ausrollen (35 cm) Die Teigplatte in eine gefettete Obstkuchenform (30 cm) legen, dabei einen 5 cm breiten Rand überstehen lassen.

Belag: Vom Rhabarber die Blätter und die Stielenden abschneiden. Rhabarber waschen, dann 5 Min. in kaltes Wasser legen, abspülen und abtropfen lassen. Schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke sternförmig auf den Quark-Öl-Teig in die Form legen. Den Teigrand umschlagen.

Guss: Zitrone waschen, trockenreiben. Die Schale auf einer mit Pergamentpapier belegten Reibe abreiben. Saure Sahne, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Speisestärke und Zitronenschale verrühren. Über den Rhabarber gießen. Im auf 170°C (Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Backofen auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Zwischendurch evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Kuchen auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 280 kcal.

Rhabarberkuchen mit 3 Ei M
Haselnussmakronendecke

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
80 g Zucker

1 Msp. Backpulver

1 Ei(er)

125 g Butter

1 Prise Salz

Fett für die Form

1 EL Semmelbrösel

750 g Rhabarber geputzt und in 3 cm Stückchen geschnitten

2 Eigelb

2 EL Wasser

5 EL Zucker

125 g Haselnüsse, gemahlen

2 Ei(er) davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Zucker, Backpulver, Ei, Butter und Salz einen Mürbeteig herstellen, zur Kugel formen, in einen Tiefkühlbeutel verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Auf den Teig etwas Semmelbrösel streuen. Mit Rhabarber belegen. Anschließend bei 200°C 30 Min. backen. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, Zucker löffelweise dazugeben und weiter schlagen. Gemahlene Haselnüsse dazu geben und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Haselnussmasse auf dem Kuchen verteilen und noch weitere 15 Min. fertig backen.

29.4.02 Sofi CK

Rhabarberkuchen mit Eierguss 3 Ei

200 g Mehl

100 g Butter / Margarine

1 Ei

60 g Diabetikerzucker

1 TL Backpulver

Zitronenschale

750 g Rhabarber

2 Eier, getrennt

60 g Diabetikerzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und Boden sowie Rand einer gefetteten Springform damit auskleiden. Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und diese auf dem Teig verteilen. Im Ofen bei 200_C ca. 45 Min. backen. Für den Eieguss Eigelb mit Diabetikerzucker schaumig schlagen, Eischnee unterziehen. Diese Masse nach 30 Min. über den Rhabarber gießen und stocken lassen. Ergibt 12 Stück.

1 Stück: 5 g Eiweiß, 25 g Fett, 25 g Kohlenhydrate = ca. 2 BE, 1485 kJ = 355 kcal.

Rhabarberkuchen mit Gitter 2 Ei M

(ursprünglich mit Aprikosen, kann aber auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden, z.B. Pfirsichen, Rhabarber, Äpfel, Kirschen etc.

400 g Mehl

200 g Butter

140 g Zucker

2 Eier

1 Tl. Rum

5 Tropfen Buttervanille

Msp Backpulver

Füllung

250 g Quark

3 Becher Schmant

120 g Zucker

1 Eigelb

1 Pck. Vanillepudding

500-600 g Rhabarber

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eier, Rum und Buttervanille einen Mürbeteig herstellen. Stark die Hälfte des Teiges auswellen und eine Motivform oder normale Springform auslegen.

Schmant, Quark, Zucker und Eigelb verrühren. Puddingpulver unterheben. Quarkmasse auf den Boden geben und mit dem geschälten und klein geschnittenen Rhabarber belegen. Aus der zweiten Hälfte des Teiges mit der

Gitterform ein Gitter ausstechen und über die Masse legen. Bei 180_C ca. 60 Minuten (ohne Lumariform, mit Lumariform ca. 45 Minuten) backen. Nach Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuchen können natürlich auch in jeder normalen Backform gebacken werden. Wer die Gitterform nicht hat, kann den Teig auswellen und mit dem Teigrädchen Streifen schneiden und den Kuchen in Gitterform belegen.

Viele liebe Grüße
Gisa

Rhabarberkuchen mit Guss 3 Ei M Marions Kochbuch

Zutaten

ca 1kg Rhabarber
260 g Zucker(125 g+75 g+60 g)

100 g Butter

3 Eier

2 EL Weißwein

250 g Mehl
2 TL Backpulver

200 g Creme Fraiche

1 Pk Vanillezucker
1 TL Zimt
80 g Mandeln(könnt auch Haselnüsse nehmen.)

Zubereitung

Rhabarber wie gewohnt putzen und waschen und dann in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel mit 125 g Zucker bestreuen und ca 1 Stunde ziehen lassen.

Butter und 75 g Zucker verrühren, ein Ei, Weißwein, Mehl und Backpulver dazugeben und alles rasch zusammenkneten. Ca eine halbe Stunde in den Kühlschrank, dann eine gefettete Springform(26cm) damit auslegen, 3cm Rand hochziehen und den abgetropften Rhabarber hineingeben. Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Inzwischen den Guss vorbereiten und zwar Creme Fraiche, zwei Eier, restlichen Zucker, Vanillezucker, Zimt und Mandeln(oder Haselnüsse) verrühren und dann nach den 45 Minuten über den Rhabarber gießen und nochmals 30 Minuten backen. Mit Schlagsahne servieren.

Marions Kochbuch

Rhabarberkuchen mit Haselnussmakronendecke 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
80 g Zucker
1 Msp. Backpulver

1 Ei(er)

125 g Butter / Margarine
1 Prise Salz
Fett für die Form
1 EL Semmelbrösel
750 g Rhabarber geputzt und in 3 cm Stückchen geschnitten

2 Eigelb

2 EL Wasser
5 EL Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen

2 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Zucker, Backpulver, Ei, Butter und Salz einen Mürbeteig herstellen, zur Kugel formen, in einen Tiefkühlbeutel verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Auf den Teig etwas Semmelbrösel streuen. Mit Rhabarber belegen. Anschließend bei 200_C 30 Min. backen. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, Zucker löffelweise dazugeben und weiter schlagen. Gemahlene Haselnüsse dazu geben und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Haselnussmasse auf dem Kuchen verteilen und noch weitere 15 Min. fertig backen.

29.4.02 Sofi CK

Rhabarberkuchen mit Kirschenrahm 3 Ei M

1 Kuchen()

150 g Weißmehl
50 g Haselnüsse; gemahlen
1 Prise Salz
50 g Zucker

100 g Butter; kalt, in Stücken

1 Eigelb

2 El. Schlagsahne

FÜLLUNG

2 Eigelbe

75 g Zucker

130 g Haselnüsse; gemahlen

3 Eiweiße; mit

1 Prise Salz steif geschlagen

120 g Schwarze Kirschenkonfitüre

(1)

500 g Rhabarber; längs halbiert, schräg in ca. 4 cm langen Stücken

Puderrucker; zum Bestäuben

KIRSCHENRAHM

60 g Schwarze Kirschenkonfitüre

(2)

180 ml Schlagsahne; steif geschlagen

Vor- und Zubereitungszeit ca. fünfundvierzig Minuten

Kühl stellen ca. 50 Minuten

Backen ca. 55 Minuten

() Für eine Springform von 24 cm Ø, gefettet und bemehlt.

Zubereitung Mürbeteig Mehl mit allen Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter von Hand mit dem Mehl zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Eigelb mit dem Schlagsahne verrühren, begeben, alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Flach drücken und in Klarsichtfolie eingepackt ca. dreißig Minuten kühl stellen.

Teig zwischen zwei Backpapieren rund auswallen (ca. 29 cm Durchmesser), in die vorbereitete Form legen, gut einstechen, ca. zwanzig Minuten kühl stellen.

Füllung Eigelbe und Zucker mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Nüsse begeben, Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Konfitüre (1) auf dem Teigboden verteilen. 3/4 des Rhabarbers darauf verteilen. Eimasse darüber geben, restlichen Rhabarber darauf verteilen.

Backen ca. 55 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Kirschenrahm Konfitüre (2) unter den Schlagsahne ziehen, zum Kuchen servieren.

Betty Bossi, Coopzeitung Nr. 17 / 22.4.2003

Rhabarberkuchen mit Makronenüberzug 5 Ei

150 g weiche Butter

100 g Zucker

2 EL Vanillezucker

2 Eier

3 Eigelb

150 g Mehl

75 g Speisestärke

2 TL Backpulver

600 g Rhabarber

Butter und Semmelbrösel für die Form

3 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Zitronensaft

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach 2 ganze Eier und 3 Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 26cm-Springform fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Den Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen. Die

Stangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in die Form füllen, die Rhabarberstücke leicht hineindrücken und den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Den Backofen nicht ausschalten. Inzwischen die 3 Eiweiß mit Salz und dem Puderzucker zu schnittfestem Schnee schlagen. Die Mandeln und den Zitronensaft unterheben. Die Makronenmasse auf den vorgebackenen Kuchen streichen und den Kuchen im Backofen (Mitte) in 15 Min. goldgelb fertig backen.

LG Sofi

Rhabarberkuchen mit Mandeln 4 Ei

4 Eier (Gr. M)
400 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g Butter oder Margarine oder Margarine
250 g Zucker
1 Prise Salz
1 kg Rhabarber
60 g Speisestärke
50 g Mandelblättchen

1. **Eier trennen.** Mehl, Backpulver, Fett, 125 g Zucker, Salz und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Rhabarber putzen, waschen, längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Eine quadratische Auflaufform (ca. 28 x 28 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig zu einem Quadrat (32 x 32 cm) ausrollen und in die Form legen. Teigrand fest andrücken Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Rhabarber und Stärke mischen und unter die Eischneemasse heben. Masse auf dem Teig verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell die letzten 10 Minuten mit Pergamentpapier bedecken. Den Rhabarberkuchen gut auskühlen lassen.

Ergibt ca. 16 Stücke
Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)
kcal/Stück: ca. 320 Fett/Stück: ca. 17 g

Extra Tipp

Sollten Sie für den Kuchen roten Rhabarber verwenden, müssen Sie die Stangen nicht schälen, da die Schale sehr zart ist und mit gegessen werden kann. Es reicht, die Blatt und Wurzelansätze abzuschneiden. Von grünem Rhabarber sollte man die harte Schale jedoch abziehen. Übrigens: Obwohl Rhabarber ein Gemüse ist, wird er in der Regel wie Obst zubereitet.

Avanti Nr. 19/03

Rhabarberkuchen mit Nussschaum 4 Ei M

1 Rezept

220 g Margarine
150 g Zucker
200 ml Vanillezucker
1 Salz

4 Eigelb

1 El. Milch
330 g Mehl
200 ml Backpulver
1 kg Rhabarber

4 Eiweiß

120 g Zucker
100 g Nüsse oder Mandeln (gemahlen)

Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, Milch, Mehl und Backpulver einen Teig herstellen. (Am besten alles zusammenkneten; der Teig wird sehr spröde) Diesen Teig dann auf ein gefettetes Backblech streichen. Den Rhabarber in Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig Zucker und Nüsse unterheben. Die Masse dann auf dem Rhabarber verteilen. Der Kuchen wird bei 200°C ca. 20 Min. gebacken.

Rhabarberkuchen mit Nussstreuseln 2 Ei M

Teig

125 g Butter,
80 g Honig,

2 Eier,

120 g fein gemahlener Weizen,
80 g fein gemahlener Buchweizen
50 g Haselnüsse,
1 TL Backpulver,

evtl 3 EL Milch

Belag und Streusel

750 g Rhabarber,
2 EL Semmelbrösel,
50 g Haselnüsse
50 g fein gemahlener Weizen,
50 g Honig,
1/2 TL Zimt,

30 g Butter

Rhabarber in Stücke von 2-3 cm Länge schneiden.
Butter schaumig rühren, den Honig zugeben, weiter rühren, Eigelbe einrühren, 10-15 Minuten weiter schlagen, bis die Masse schaumig ist. Eiweiß steif schlagen. Weizen- und Buchweizenmehl, Haselnüsse und Backpulver vermischen, unterheben, dann Eiweiß und etwas Milch unterziehen. Teig in Form füllen, Semmelbrösel darauf streuen und mit Rhabarber belegen. Für die Streusel Haselnüsse, Weizen, Honig, Zimt und Butter zwischen den Händen zu Krümeln verarbeiten, auf den Rhabarber geben. Bei 175°C etwa 50 Minuten backen.

Rhabarberkuchen mit Rahmguss 4 Ei M

Zutaten für ein Kuchenblech von 26 cm Ø

Teig

150 g Mehl
80 g Butter oder Margarine
50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag

1 kg Rhabarber
100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Rahmguss

3 Eier

100 g Zucker

1 Becher saure Sahne

Aus Mehl, Butter, Zucker, eine Prise Salz und Ei einen Mürbteig kneten. Für eine Stunde in Folie gewickelt kühl stellen. In der Zwischenzeit Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm große Stücke schneiden. Ein Kuchenblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer Platte auswellen, das Kuchenblech damit belegen, dabei ringsum einen höheren Rand formen. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teigboden mit 100 g gemahlenden Mandeln bestreuen. Den in Stücken geschnittenen Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Rahmguss vorbereiten. Dazu die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb zusammen mit 100 g Zucker mit dem Mixer gut schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel die 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Kurz bevor die 30 Minuten Backzeit um sind, die saure Sahne unter die Eigelb-Zucker-Creme rühren, den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben. Den halb gebackenen Kuchen aus der Röhre holen, den Rahmguss darüber streichen und wieder in die Backröhre stellen. Noch 20-25 Minuten weiter backen lassen. Sollte der Kuchen oben zu braun werden, mit einem Stück Alufolie abdecken. Bevor Sie den Kuchen endgültig aus dem Ofen nehmen mit einem Holzstäbchen kurz in den Kuchen stechen. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig gebacken. Wenn noch etwas Flüssigkeit dran klebt noch weitere 5-10 Minuten langsam gar backen lassen. Auf einem Kuchengitter in der Form mit Ring ganz abkühlen lassen.

Rhabarberkuchen mit Rahmguss 5 Ei M

Zutaten

80 g Butter

80 g Zucker

1-2 Ei

1 Prise Salz

Zimt

4 EL Milch

200 g Mehl

2 TL Backpulver

20 g Butter

1 kg Rhabarber

4 Ei

80 g Zucker

125 ml Sauerrahm

1 EL Rum

Das weiche Fett in eine ausreichend große Schüssel gebe und mit dem Handrührer schaumig schlagen. Restliche Zutaten nach und nach darunter rühren. Eine Springform mit Fett ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Überschüssiges Mehl herausschütteln. Teig in die Form füllen und mit zerlassenen, lauwarmem Fett bestreichen. Rhabarber putzen, sparsam schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Teigboden mit dem Obst belegen und das Ganze bei etwa 200 bis 220 Grad halb gar backen. Inzwischen den Rahmguss herstellen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen Schlagsahne und Rum dazugeben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbzuckermasse, heben. Auf den halbgargebackenen Obstkuchen geben und weitere 20 Minuten backen.

Rhabarberkuchen mit Rahmguss I 2 Ei M

Teig

150 g Quark

4 Ei Milch

4 Ei Öl

75 g Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber

Guss

1 Zitrone

200 g Sauerrahm

75 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

2 Eier

2 Ei Stärke

Außerdem

2 Ei Erdbeerkonfitüre

Den Quarkölteig zubereiten und eine gefettete Springform damit auslegen.
Den Rhabarber putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Auf den Teig legen und die überstehenden Ränder umschlagen.
Zitronenschale, Sauerrahm, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Stärke verrühren und gleichmäßig über den Kuchen gießen.

Bei 175°C etwa 1 Stunde backen.

Danach abkühlen lassen und mit der erhitzten Konfitüre bepinseln.

Rhabarberkuchen mit Rahmguss II 2 Ei M

1 Kuchen()

300 g Kuchenteig;
600 g Rhabarber

2 Eier

75 ml Doppelrahm

1 P Vanillezucker
Puderzucker

() Blech ca. 22 cm Durchmesser

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Kuchenteig rund auswallen und das Wähenblech damit auslegen.
Den Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen.

Den Rhabarber rüsten und in ca. 15 mm dicke Stücke schneiden. Auf dem Kuchenteig dekorativ anordnen.

Den Rhabarberkuchen auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens so lange backen, bis die Früchte weich zu werden beginnen (ca. fünfzehn Minuten).

Die Eier, den Doppelrahm und den Bourbon Vanillezucker zusammen verquirlen. Den Guss über die halbweichen Rhabarberstücke geben.

Den Rhabarberkuchen während weiteren fünfzehn bis zwanzig Minuten fertig backen.

Den Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarberkuchen mit Sauerrahmguss 2 Ei M

Teig

50 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 EL Backpulver

100 ml Milch

Belag
1 kg Rhabarber, geschält

Guss

125 g Sauerrahm
125 g Zucker

2 Eier, getrennt

2 EL Mehl
abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Aus den Zutaten einen festen Knetteig bereiten und ausrollen.
Eine gefettete Springform damit auslegen und den Boden mehrmals einstechen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und auf dem Boden verteilen.
Den Kuchen bei 200°C zunächst 30 min backen.

Inzwischen Eigelb mit Sauerrahm, Zucker, Mehl und Zitronenschale glatt rühren und den Eischnee unterheben.
Auf den Kuchen streichen und nochmals 30 min backen.

Rhabarberkuchen mit Schmandguss 2 Ei M

Teig

100 g kalte Butter
200 g Weizen, fein gemahlen
50 g Honig,
1 Prise Meersalz
1 EL Zitronensaft,
2-3 EL Wasser
Pergamentpapier
etwa 1 kg Trockenerbsen zum Vorbacken

Belag

750 g Rhabarber
30 g Semmelbröseln
30 g geriebene Mandeln

200 g Schmant

2 Eigelb,

75 g Honig
1/4 TL abgeriebene Zitronenschale
1/2 TL Zimt
30 g Maisvollkornmehl

2 Eiweiß

1 Prise Meersalz

Butter in kleine Stücke schneiden oder grob raffeln, mit Weizen-Vollkornmehl zu Krümeln verreiben, Honig, Meersalz, Zitronensaft und Wasser zugeben und schnell einen einheitlichen Teig herstellen. Teig mit ein wenig Streumehl zu einem Kreis von etwa 32 cm Durchmesser ausrollen, Springform damit auslegen und einen Rand von 3 cm bilden, 30-60 Min kalt stellen. Backofen auf 180_C vorheizen. Rhabarber evtl längs halbieren und in 3-cm-Stücke schneiden, mit Semmelbröseln und Mandeln mischen. Schmant mit Eigelb, Honig, Zitronenschale, Zimt und Maisvollkornmehl verrühren. Teig mit Pergamentpapier und Trockenerbsen belegen und 10-12 Minuten vorbacken, Pergamentpapier und Erbsen wieder entfernen. Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und zugedeckt etwa 20 Min backen, bis der Rhabarber weich wird. Eiweiß mit Meersalz steif schlagen, unter die Sahne Eigelbmischung heben und auf dem Rhabarber verteilen. Ohne Abdeckung nach 10-12 Min backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. In der Form abkühlen lassen.

Rhabarberkuchen mit Vanillecreme 2 Ei M
und Streusel

Rührteig

100 g Butter
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker

2 Eier

75 g Schmant

180 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Puddingcreme

1 P. Puddingpulver Vanille
3 El Zucker

375 ml Milch

125 g Schmant

Belag

5 6 Stangen Rhabarber
1 2 El Zucker

Streusel

200 g Mehl
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Zimt nach Geschmack

150 g kalte Butter

Zum Bestreuen

Puderzucker

Zubereitung

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform (28 cm Ø) füllen. Bei 180° im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit der Butter zu einer krümeligen Masse verkneten.

Den Pudding mit dem Zucker und der Milch kochen und unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen. Den Schmant unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Darüber die Rhabarberstücke verteilen und die Streusel darüber streuen. Den Kuchen bei 180° ca. 30 35 Minuten fertig backen lassen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

LG
Bruni

Rhabarberkuchen mit Vanillepudding 1 Ei M

Zutaten

Boden

60 g Butter

50 g Zucker

200 g Mehl

1 Ei

1Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 P Backpulver

etwas Milch

Belag

½ l Milch

1Pck Vanillepuddingpulver

30 g Zucker

1kg Rhabarber

1 TI Zimt

Zucker

Streusel

100 g Butter

100 g Zucker

180 g Mehl

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei schaumig schlagen. Salz zugeben. Mehl, Backpulver dazusieben. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch unterschlagen. Teig in eine Springform (28 cm Ø) verteilen. Rhabarber schälen, klein schneiden. Reichlich einzuckern, Zimt zugeben und einziehen lassen (ca. 5-10min). Währenddessen den Pudding zubereiten. Den Saft vom Rhabarber abgießen und den Rhabarber auf dem Teig verteilen. Darüber den Pudding verteilen. Streuselzutaten mit den Händen verkneten und über den Kuchen krümeln. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 220_ 45min backen.

Von

Christine Möllmann

Rhabarberkuchen - 2 Ei + 1 Eigelb M

1 Springform

MÜRBETEIG

250 g Mehl

150 g Butter

100 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

BELAG

50 g Mandeln

100 g Zucker

1 kg Rhabarber

Zitronenschale

2 Eier

200 g Sahne

1 Tütchen Vanillezucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salzprise mit kühlen Händen rasch einen Mürbeteig kneten. In Folie gepackt eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann ausrollen, und eine gebutterte Springform damit auskleiden.

Die Mandeln mit zwei El Zucker im Zerhacker pulverisieren. Auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen.

Inzwischen den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen und auf dem mandelbestreuten Boden verteilen. Die Form auf der untersten Schiene in den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen, und den Rhabarberkuchen zunächst 20 Minuten vorbacken.

Die Eier mit der Sahne und dem Vanillezucker glatt quirlen und gleichmäßig über den Rhabarber gießen. Den Kuchen nunmehr auf der mittleren Schiene bei jetzt 180 Grad Celsius weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teigboden gebräunt und die Eierschicht gestockt ist.

Der Rhabarberkuchen muss natürlich abkühlen - aber am allerbesten schmeckt er ganz frisch, gerade eben noch lauwarm.

Wer keine Angst vor den Kalorien hat, häuft sich Schlagsahne obenauf.

Getränk Kaffee oder Espresso. Es passt aber auch exzellent etwas Prickelndes ein Champagner, am besten aus Pinot Noir hergestellt und ohne Dosage abgefüllt. Der hat Kraft, kann aber mit seinem trockenen Geschmack gut gegenüber dem herbsüßen Kuchen bestehen.

Rhabarberkuchen, Thüringer Art 4 Ei M

Teig:

300 g Mehl,
125 g Margarine,
125 g Zucker,

1 Ei,

1 Pr. Salz,
1/2 Tl. Backpulver,
1 Vanillezucker.

Belag:

1 Kg Rhabarber,
250 g Zucker,
1 Becher Sahne,
2 Puddingpulver Vanillegeschmack,
150 g Butter oder Margarine,
2-3 Eier (je nach Größe)

Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. In eine Schüssel geben , den Zucker darüber geben und über Nacht so stehen lassen. Am nächsten Tag gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten, 30 Min. kühl stellen und dann auf Blechgröße ausrollen und ein gut gefettetes Blech damit auslegen. Den Rhabarbersaft mit Sahne zu einem halben Liter Flüssigkeit auffüllen. Die zwei Puddingpulver mit etwas Flüssigkeit anrühren, mit der Rhabarber-Sahne-Flüssigkeit zu einem steifen Pudding kochen, die Butter oder Margarine gleich unterrühren, etwas abkühlen lassen und dann die Eier unterschlagen. Die Rhabarberstücke mit dem Pudding vermischen und alles auf den Teigboden streichen. Bei auf 170 ° C vorgeheiztem Umluftofen ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Macht zwar etwas Arbeit, aber er schmeckt himmlisch!!!!

Saftiger Rhabarberkuchen 1 Ei M

Zutaten für den Teig

150 g Weizenmehl,
½ TL Backpulver,

65 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

1 Ei,

65 g Butter

Zutaten für den Belag

1 P. Sahnesteif,
1 P. Weiße Blattgelatine,
750 g Rhabarber,
125 g Zucker

Für den Vanilleguss

1 P Vanille-Puddingpulver,

½ l Milch,

50 g Zucker,

5 g Butter,

zum Bestreuen blättrige Mandeln

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker mit dem Vanillezucker und dem Ei In eine Schüssel geben. Butter in kleine Flöckchen schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Schnell zu einem Mürbteig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen. Den Boden Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig zu einem

Rand ca. 2-3 cm hoch andrücken und im vorgeheizten Backofen bei 200°C, 15-20 Minuten backen.

Den Boden auskühlen lassen und anschließend mit Sahnesteif bestreuen, damit Der Boden nicht durchweicht.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Rhabarberstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker gar dünsten und unter Rühren im heißen Rhabarber auflösen. Die Masse abkühlen lassen, anschließend auf dem Tortenboden verteilen

und glatt streichen. Für den Vanilleguss das Puddingpulver mit 6 EL Milch und dem Zucker anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Butter einrühren und die Mischung nach leichtem Abkühlen auf die Rhabarberschicht streichen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Schweizer Cremefladen mit Rhabarberkompott 2 Ei M

1 Kuchen

FÜR DEN TEIG

220 g Mehl
25 g Hefe
25 g Zucker

30 ml Milch

2 Eier

1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Prise Salz

100 g Weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

60 g Mehl
120 g Zucker
1 Vanilleschote

300 ml Sahne

Etwas Zimt

FÜR DIE GARNITUR

Etwas Puderzucker

FÜR DAS RHABARBERKOMPOTT

4 Stangen Rhabarber
500 ml Weißwein
200 g Zucker
2 El. Stärke
1 Zitrone, Saft

Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen. Mehl mit Zucker und der aufgelösten Hefe verkneten. Dann die Eier, Zitrone und Salz zugeben und 7-8 Minuten kneten. Zum Schluss die weiche Butter zugeben und unterkneten. Den Teig zugedeckt einige Stunden im Kühlschrank gehen lassen. (Den Teig am Besten am Vortag herstellen und im Kühlschrank ruhen lassen.) Dann den Teig ausrollen, eine konische Kuchenform damit auslegen und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Boden mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung Mehl, Zucker und das Mark der Vanilleschote mischen und gleichmäßig auf dem gegangenen Teig verteilen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig in die Form dressieren. Die Oberfläche mit gemahlenem Zimt abstauben. Den Kuchen im auf 190 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und den Rand mit Puderzucker abstauben.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Wein mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und Rhabarber darin blanchieren. Anschließend Rhabarberstücke in Eiswasser abschrecken. Die Stärke mit 2 EL der gekochten Flüssigkeit anrühren, zur Kochflüssigkeit geben, aufkochen lassen und andicken. Dann gut auskühlen lassen, Rhabarber untermischen und das Kompott zum Kuchen servieren.

Quelle Rezept von Eva Hess, Kaffee-oder-Tee

Verkehrter Rhabarberkuchen 2 Ei M

1 Kuchen()

500 g Rhabarber
200 g Zucker

100 g Butter

1 Zitrone; abgeriebene Schale

2 Eier

100 g Mehl
125 g Maisstärke
3 TL Backpulver

150 ml Milch

Puderzucker

() 24 bis 26 cm Springform

Den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Den Rhabarber darauf verteilen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.

Den restlichen Zucker mit der Butter und der Zitronenschale schaumig rühren. Ein Ei nach dem andern beifügen. Das Mehl mit dem Maizena und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse rühren. Den recht flüssigen Teig über den Rhabarber gießen.

Den Kuchen im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. fünfundvierzig Minuten backen.

Nach dem Herausnehmen den Rhabarberkuchen zehn Minuten abkühlen lassen.

Dann den Rand der Springform lösen und den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen. Das Backpapier abziehen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Versunkener Rhabarberkuchen 8 Ei M

Menge 1 Springform

200 g Butter

8 Eier

300 g Zucker
350 g Mehl
1 Pack. Backpulver

100 g Sahne

500 g Rhabarber

BELAG

250 g Butter
250 g Zucker
75 g Mehl
350 g Blättrige Mandeln

(Für eine Spring-Form mit 28 cm Durchmesser)

Butter zergehen lassen (lauwarm). Eier und Zucker schaumig rühren, lauwarmer Butter unterrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und dazugeben, geschlagene Sahne unterziehen. Teig in eine gefettete Springform geben, geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber in den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 15 bis 20 Minuten hellgelb backen. In der Zwischenzeit für den Belag Butter mit Zucker, Mehl und Mandeln kurz aufkochen und auf vorgebackenem Kuchen verstreichen. Weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Hallo, ich hoffe es reicht dir.

Viele Grüße Griseldis

Muffeins

Erdbeer Rhabarber Muffins 3 Ei M

Dafür braucht man:

80 g Erdbeeren
200 g Rhabarber
100 g Marzipan-Rohmasse

3 Eier

125 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Joghurt
80 g Grieß
150 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

So werden Sie gemacht:

Erdbeeren und Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Marzipan fein zerdrücken und mit der weichen Butter oder Margarine glatt rühren. Zucker, Salz, Joghurt, Gries und Eier zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Rhabarber- und Erdbeerstücke unter den Teig heben. Den Teig anschließend in die Muffinsform füllen und bei 180 C ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit!
Susanne

Rhabarber Kokos Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

200 g Rhabarber

1 Ei

80 ml neutrales Öl

150 g Zucker

100 ml Kokosmilch

150 ml Milch

250 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

1/2 TI Natron

1 Prise Salz

Für den Guss:

125 g Puderzucker

2-4 El Wasser

5 El Kokosflocken

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Ei in einer Rührschüssel mit Öl, Zucker, Kokosmilch und Milch verrühren. Dann die Rhabarberstückchen in den Teig geben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel gut mischen und über die Eimasse sieben. Alles kurz verrühren und in die Muffinförmchen füllen. In den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Puderzucker mit Wasser glatt

rühren. die Muffins damit bestreichen und die Kokosflocken darüber streuen.

Tipp

Anstelle von Backpulver + Natron, Weinsteinbackpulver nehmen.

Hans60, Dienstag, 12. April 2005

Rhabarber Walnuss Muffins 1 Ei M

Menge: 12 Stück

ERSTE SCHÜSSEL

120 g Vollkornmehl

210 g Mehl

1 Tl. Natron

1 1/2 Tl. Backpulver

120 g Nüsse, gehackt

ZWEITE SCHÜSSEL

1 Ei

180 g Zucker, braun

80 ml Öl

1 Tl. Vanillezucker

360 g Buttermilch

150 g Rhabarberstücken

FÜR DEN BELAG

Zimt und Zucker, gemischt

Zutaten der 1. Schüssel verrühren. Zutaten der 2. Schüssel verrühren und die trocknen Zutaten unter die feuchten Zutaten mischen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und das Muffinblech einfetten, dann den Teig zu 3/4 in die Formen geben. Zimt und Zucker darüber geben und in den Ofen schieben und 25 min backen.

: Notizen (*) : Ausprobiert am 22.5.99 Nicht zu viel Teig in die Formen geben, der Teig geht sehr hoch durch das Backpulver.

Juttas Muffins - J. Renz, Sindelfingen

Rhabarber- Muffins 1 Ei M

(1 Ts = 250 ml)

1 Ts Fein gehackter Rhabarber
1/4 Ts Geschmolzene Butter
1/2 Ts Brauner Zucker
1/3 Ts Weiche Butter
1/3 Ts Zucker

1 Ei

1 1/2 Ts Mehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Salz
1/2 Tl. Muskat
1/2 Ts Milch

Geschmolzene Butter, braunen Zucker und Rhabarber in einer Schüssel geben und vermischen und anschließend in ein Muffinsblech (für 12 Muffins) geben. Dann Butter, Zucker und Eier verrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist. Mehl, Backpulver, Salz und Muskat verrühren und abwechselnd mit der Milch zur Butter-Ei-Zucker-Masse geben. Das ganze kurz unterheben. Dann mit Löffelweise auf dem Rhabarber in die Blech-Mulden verteilen.

Bei 175° C 20-25 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, dabei aber das Muffinsblech erst ein paar Minuten später entfernen.

Warm mit Schlagsahne servieren.

Rhabarber-Muffeins I 2 Ei M

12 Stück

100 g Margarine
125 g Zucker
1 Pack. Vanille-Zucker
1/2 Tl Salz (gestr.)

2 Eier

200 g Mehl
1 Tl Backpulver (gestr.)
20 g Krokant
2 El. Orangenlikör

3 El. Milch

300 g Rhabarber

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. In Wasser bissfest andünsten und abtropfen lassen.

Die restlichen Zutaten mischen und in gefettete Muffinförmchen füllen. Den Rhabarber darauf verteilen und leicht andrücken.

Bei 180°C 20 Minuten backen.

Rhabarber-Muffeins II 2 Ei M

12 Stück

BELAG

300 g Rhabarber
Etwas Wasser

RÜHRTEIG

100 g Margarine
125 g Zucker
1 Karton Dr. Oetker Bourbon- Vanille
1/2 gestr. TL Backpulver

2 Eier

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Salz
50 g Krokant
2 Ei. Orangenlikör

3 Ei. Milch

VANILLESÖßE

1 Karton Dessertsoße Vanille-Geschmack
30 g Zucker

400 ml Milch

200 g Schlagsahne

BELAG

Rhabarber waschen, evt. abfädeln, in kleine Stücke schneiden. In

etwas Wasser bissfest dünsten, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

RÜHRTEIG

aus den angegebenen Zutaten zubereiten, in 12 gefettete Muffinförmchen (Durchmesser 7 cm) füllen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken.

Backzeit etwa 20 Minuten

Strom etwa 180 °C (vorgeheizt) Gas Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Heißluft etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Nach dem Backen Muffins 10 Minuten in der Forma stehen lassen, dann lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

VANILLESÖBE

Soßenpulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unerziehen und Soße lauwarm servieren.

Gugelhupf 3/98, erfasst von Horst Aderhold

Rhabarbercake 3 Ei M
(Mit Schokolade und Hirseflocken)
1 Cake ()

100 g Butter
150 g Zucker

3 Eier
1 Prise Salz
150 g Dunkle Schokolade fein gehackt
75 g Mandeln; gemahlen
100 g Hirseflocken
150 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver

150 ml Schlagsahne
200 g Roter Rhabarber; in 30 cm langen, dünnen Stängel

() 30 cm lange Cakeform

Die Butter in einer Schüssel weich rühren. Zuerst Zucker, dann Eier und Salz begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen, abwechselungsweise mit dem Schlagsahne unter den Teig rühren. Lageweise

Teig und Rhabarber in die gefettete und bemehlte Cakeform füllen, mit Teig abschließen.

Zirka 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens bei 180 Grad backen.

Rhabarbercake 1 Ei M

1 Cake

CAKEFORM 22 X 33 CM

2 Ts Rhabarber; in Stücke

1/2 Ts Mehl; (1) gesiebt

1/2 Ts Butter

1 1/2 Ts Zucker; (1)

1 Ei

2 Ts Mehl; gesiebt

1 TI Salz

1 TI Backpulver

1 Ts Milch

1 TI Vanillezucker

1/2 Ts Zucker; (2)

1 TI Zimt

Rhabarber und Mehl (1) mischen (die Rhabarberstücke müssen mit dem Mehl gut überzogen werden), ziehen lassen.

Butter und Zucker (1) cremig aufschlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Ei einarbeiten.

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen; Mehl und Milch alternierend zugeben, jeweils gut mischen.

Rhabarber und Vanillezucker unterrühren, die ausgebutterte und ausgemehlte Cakeform damit füllen.

Zucker (2) mit Zimt vermischen, Cake damit bestreuen.

Im auf 180 o C vorgewärmten Ofen während 35 bis 40 Minuten backen.

Rhabarbercake 1 Eigelb + 5 Eiweiß

12 Muffins

185 g Butter; /Margarine (1) geschmolzen

15 g Butter; /Margarine (2) geschmolzen

200 g Puderzucker

1 TL Zimt; gemahlen
oder Anis

5 Eiweiß; schaumig geschlagen

125 g Geschälte Mandeln; gemahlen oder Haselnüsse

75 g Mehl

2 El. Flüssiger Honig

1 Eigelb

2 Rhabarberstängel; in Stücke geschnitten

Butter; /Margarine Für die Förmchen
oder Papierförmchen

Puderzucker; zum Bestreuen

Butter (1) mit Puderzucker und Zimt oder Anis schaumig rühren. Das geschlagene Eiweiß beifügen,iterrühren. Mandeln oder Haselnüsse und Mehl darunter mischen. Masse dreiviertelhoch in die ausgebutterten Förmchen oder Papierförmchen verteilen; kalt stellen.

Butter (2) mit Honig und Eigelb verrühren. Rhabarber auf den Teig geben, mit Buttermischung bestreichen.

Fünfundzwanzig bis dreißig Minuten im unteren Teil des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Pie, Törtchen, Strudel

Baisertörtchen mit Rhabarberkompott 4 Eiweiß M

10 Stück

4 Eiweiß

1 TL Zitronensaft

Salz

300 g Zucker

75 g Halbbitterkuvertüre

600 g Rhabarber
1/4 l Roter Johannisbeersaft
1 Pack. Vanillinzucker
30 g Speisestärke

1 TL Butter

30 g Kernige Haferflocken

125 g Schlagsahne

1. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, 10 Kreise (8 cm) darauf zeichnen. Eiweiß, Zitronensaft und Salz im heißen Wasserbad steif schlagen. Nach und nach 250 g Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
2. Auf jeden Kreis einen Baiser-Tupfenrand spritzen. Im heißen Ofen bei 100 Grad ca. 30 Minuten backen (die Backofentür einen Spalt offen halten). Nach 30 Minuten herunterschalten auf 75 Grad und 3 - 3/2 Stunden trocknen.
3. Kuvertüre schmelzen. Törtchen mit Kuvertüre ausstreichen. Restliche Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und in Streifen über die Tupfen spritzen.
4. Rhabarber in Scheiben schneiden. Saft, 1 EL Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Rhabarber 3-5 Minuten darin dünsten. Herausheben. Stärke und 1/8 l Wasser glatt rühren. In den Saft rühren und aufkochen lassen. Rhabarber unterheben, auskühlen lassen.
5. Restlichen Zucker karamellisieren. Fett und Haferflocken unterrühren, auf eine mit Öl bestrichene Alufolie geben. Kompott in die Törtchen verteilen. Sahne steif schlagen. Törtchen mit Sahne und Krokant verzieren.

Zubereitungszeit 5 - 5 1/2 Stunden,

pro Stück ca. 250 kcal und 7 g Fett, 25,5%

Biskuit-Quarkcake mit Rhabarber 2 Ei M

2 Eigelbe

60 g Zucker
1 Unbehandelte Zitrone
nur abgeriebene Schale

2 Eiweiße

1 Prise Salz
1 1/2 El. Zucker
60 g Mehl
400 g Rhabarber; in Würfel
4 El. Zucker

300 g Rahmquark

3 El. Johannisbeergelee
2 El. Zucker
3 Scheiben Gelatine; ca. fünf Minuten in kaltem Wasser eingelegt abgetropft
2 El. Wasser, siedend

180 ml Halbrahm

1 Pack. Rahmhalter
3 El. Johannisbeergelee glatt gerührt
4 El. Mandelblättchen; leicht zerdrückt, geröstet

Vor- und Zubereitungszeit ca. eine Stunde
Backen ca. fünfundzwanzig Minuten
Kühl stellen ca. 2 1/2 Std.

() Für eine Cakeform von ca. 25 cm, mit Backpapier ausgelegt

Biskuit Eigelbe, Zucker und Zitronenschale mit dem Schwingbesen in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben, sorgfältig darunter ziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen ca. fünfundzwanzig Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Ausgekühlte Form mit Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie auslegen, kühl stellen.

Rhabarber Mit Zucker mischen, im Dämpfkorbchen bei kleiner Hitze ca. fünf Minuten weich garen, beiseite stellen, auskühlen.

Füllung Quark, Gelee und Zucker verrühren. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, mit zwei El Quarkmasse mischen und sofort unter die restliche Masse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Schlagsahne mit dem Rahmhalter steif schlagen, unter die Masse ziehen, ca. zehn Minuten kühl stellen, glatt rühren.

Biskuit waagrecht in 3 Scheiben schneiden, einseitig mit Gelee

bestreichen.

1/3 der Quarkmasse in die Form streichen, 1/3 des Rhabarbers darauf verteilen, erste Biskuitscheibe mit der Geleeseite nach unten darauf drücken. Lagenweise weiterfahren, bis alles aufgebraucht ist. Cake ca. zwei Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren Mandelblättchen darüber streuen.

Erdbeer Rhabarber Pie 2 Ei M

Für den Teig:

1 TL Backpulver
25 g Kakaopulver
50 g Mandeln, gemahlen
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Butter

1 Ei(er)

200 g Mehl

Für den Belag:

180 g Zucker

1 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n)
500 g Quark (Magerquark)
3 EL Speisestärke
250 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren, frische
3 EL Paniermehl
500 g Rhabarber, frischer

Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss, rot
250 ml Saft (Rhabarbersaft)
30 g Pistazien, gehackte oder Mandeln

Zubereitung:

Man braucht eine rechteckige Pie- bzw. Auflaufform (Größe ca. 25 x 30 cm). Mehl, Backpulver, Kakao, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und kalt stellen (ca. 30 Minuten). Teig in eine rechteckige gefettete Pie-/Auflaufform drücken und Rand hochziehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten vorbacken (Umluft: 180°C). Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden; mit 80 g Zucker mischen und auf dem mit Paniermehl bestreuten Boden verteilen. Eigelb mit Restzucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Quark u. Speisestärke verrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen. Nochmals 40 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen/putzen und halbieren. Auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit Rhabarbersaft verrühren, aufkochen und über die Erdbeeren verteilen. Mit Pistazien bzw. Mandeln bestreuen. Wer möchte, macht noch Schlagsahne dabei

Erdbeer Rhabarber Windbeutel 4 Ei M

12 Stück

60 g Butter

Salz

160 g Mehl

4 Eier (Kl. M, davon 1 getrennt)

500 g Rhabarber

3 Essl. Zitronensaft

100 g Zucker

300 g Erdbeeren

1 P. Dessertsaucenpulver (ohne Kochen)

200 g Magerquark

1 Zitrone; die abgeriebene Schale

200 ml Schlagsahne

1 P Sahnesteif

Einige Blätter Zitronenmelisse

essen und trinken

1. 250 ml Wasser, Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Topf von der Herdplatte ziehen. Mehl auf einmal dazuschütten, unterrühren. Topf zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte ziehen, Teig rühren, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst.

2. Teig in eine Schüssel füllen, 3 Eier und 1 Eigelb nacheinander unterkneten. (1 Ei muss vollständig untergearbeitet sein, bevor man das nächste zugibt.) Teig mit einem Spritzbeutel mit großer

Sterntülle zu 12 Häufchen von 7 cm U auf zwei Bleche mit Backpapier spritzen. Nacheinander im heißen Ofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen (Gas 3-4, Umluft 200 Grad). Einen Deckel abschneiden, Windbeutel abkühlen lassen.

3. Rhabarber putzen und fein würfeln. Mit 1 El Zitronensaft und 50 g Zucker im geschlossenen Topf 3-4 Min. garen. Auf ein Sieb geben, Saft auffangen, abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, würfeln. 150 ml abgekühlten Saft und Saucenpulver verrühren, Erdbeeren und Rhabarber zugeben, 15 Min. kalt stellen.

4. Quark, 2 El Zitronensaft und 2 El -schale verrühren. 1 Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen. Sahne, Sahnesteif und 10 g Zucker steif schlagen, beides unter den Quark heben. In die Unterteile füllen, die Hälfte vom Kompott darauf geben, Deckel darauf setzen. Mit Melisse garnieren, mit restlichem Kompott servieren

Old-Fashion Pie M

Teig:

250 g Mehl
3/4 Tl Salz
125 g Margarine, kalte

4 El Butter

5-6 El Eiswasser

Belag:

600 g Erdbeeren, in Scheiben
600 g Rhabarber, geschält, in Stücken
3 El Stärke
300 g Zucker
2 El Butter, geschmolzen

1 El Milch

1. Den Mürbeteig zubereiten und kalt stellen.
2. Die Erdbeeren und den Rhabarber in der Stärke etwas wenden und mit dem Zucker bestreuen. Etwa 15-20 min durchziehen lassen.
3. Den Ofen auf 225 °C vorheizen.
Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig zwei Kreise ausrollen.

Mit dem etwas kleineren Kreis die Pieform auslegen

4. Die geschmolzene Butter über die Früchte geben und nochmals etwas vermischen. Dann die Masse auf den Teig geben.

5. Den restlichen Teigkreis in Streifen schneiden und als Gitter über die Früchte legen, die Ränder andrücken und mit der Milch bestreichen.

6. Den Pie zunächst 10 min im vorgeheizten Ofen backen, dann die Temperatur auf 180°C herunterschalten und etwa 45 min goldbraun fertig backen.

Vorsichtig auf ein Kuchengitter zum Auskühlen geben.

also wenn diese Auswahl nicht genügt weiß ich auch nicht weiter

Ig Alina

Omas Rhabarber Pie 2 Ei

225 g Mehl

3/4 TI Salz

1-2 TI Zucker

150 g Butter/ Margarine

5-6 El Eiswasser

Belag:

4 Tassen Rhabarber, geschält, in ca. 2 cm langen Stücken

2 Eier

125 g Zucker

125 g brauner Zucker

3 El Mehl

1 Prise Salz

Saft von 1/2 Zitrone

1/2 TI Vanilleextrakt

1 El Zucker

Den Ofen auf 230°C vorheizen.

Den Mürbeteig zubereiten und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Währenddessen für die Füllung die Eier mit Zucker, Mehl, Zitronensaft, Salz und Vanille aufschlagen. Die Rhabarberstücke unterrühren.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges ausrollen und eine Pieform damit auslegen.

Die Rhabarbermasse darüber geben.

Den Rest des Teiges ausrollen und in Streifen schneiden. Diese als Gitter über den Kuchen legen und mit etwas Zucker bestreuen.

im vorgeheizten Ofen bei 230°C auf unterster Schiene etwa 15 min backen.

Dann auf 180°C herunterschalten und auf die mittlere Schiene schieben. Weitere 25-35 min backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Rhabarber Apfel Pie

Für 8 Portionen:

3 große säuerliche Äpfel
1 Dose ? Tortenbelag Rhabarber
50 g Zucker
100 g Butter / Margarine
150 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Rhabarber vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Aus Zucker, Butter, Mehl und Salz einen Mürbeteig herstellen. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen, in Streifen schneiden und diese gitterartig auf das Obst legen. Im vorgeheizten Ofen bei 210° ca. 10 Min. backen. Mit Hagelzucker bestreuen und weitere 20 Min. goldbraun backen. Dann servieren.

Rhabarber Erdbeer Torteletts 1 Ei

(für 6 Stück)

FÜR DEN Teig:

250 g Mehl

40 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Ei (M)
125 g kalte Butter / Margarine
2 EL kaltes Wasser

AUSSERDEM:

100 g Puderzucker
200 g Marzipanmasse
6 TL Rhabarberkonfitüre
500 g Rhabarber
40 g Zucker
250 g Erdbeeren
2 EL Mandelblättchen

1. Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Ei, Butter in Stücken und Wasser zugeben, glatt verkneten. In Folie wickeln, 30 Minuten kühl stellen.

2. Puderzucker sieben, mit Marzipan verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 6 Tortelett-Förmchen einfetten und mit dem Teig auslegen, dabei den Rand hoch drücken.

3. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 (E), Stufe 2-3 (G) oder 160-180 (Umluft) 15 bis 18 Minuten backen. Die Torteletts mit Konfitüre bepinseln. Marzipan zwischen Klarsichtfolie ausrollen. 6 Kreise aus dem Marzipan ausschneiden in die Torteletts legen. 4. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. 1/8 l Wasser mit Zucker aufkochen. Der Rhabarber darin 4 bis 6 Minuten bissfest kochen Erdbeeren waschen und putzen.

5. Die Torteletts aus den Förmchen nehmen. Mit Rhabarber und Erdbeeren füllen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Torteletts damit bestreuen.

Pro Portion ca. 380 Kalorien; 12 g Eiweiß, 28 g Fett, 75 g Kohlenhydrate
Zubereitungszeit: ca. 9 Minuten (ohne Kühlzeit)

Frau von Heute Nr. 21/03

Rhabarber Herz 3 Ei M

Für den Teig:

250 g Blätterteig (etwa 2 große oder 4 kleine Scheiben)

1 Eigelb

1 El Milch oder Wasser

Für die Füllung:

200 g Rhabarber (geputzt gewogen)

100 g Zucker

2 Eier

1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver

150 g Quark

1 El Crème fraîche

Für das Baiser:

1 Eiweiß

50 g Feinster Zucker

1 El geschälte gemahlene Mandeln

Blätterteig auftauen lassen, Scheiben mit etwas verquirltem Eigelb an den Rändern zusammenkleben und ein Herz von etwa 25 cm Durchmesser mit Hilfe einer Schablone ausschneiden. Die Teigreste in dünne Streifen schneiden und in 2 Lagen mit Eigelb auf den Herzrand kleben, so dass ein erhöhter Rand entsteht.

Backen: E-Herd 200 °C/HL-Herd 180 °C, ca. 10 Minuten im untersten Drittel des Backofen vorbacken

Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Mit 1 El Zucker in wenig Wasser einige Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier mit restlichem Zucker und Puddingpulver verrühren, Quark und Crème fraîche zugeben und alles gut vermengen. Teigboden in der Mitte flach drücken, Rhabarber darauf geben und Quarkcreme darüber verteilen. Nochmals 25 Minuten backen. Backofen eingeschaltet lassen. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zum Schluss Mandeln unterheben. Baiser in einen Spritzbeutel geben und den Kuchen damit verzieren. Noch ca. 7 Minuten weiter backen.

Das Rhabarber-Herz schmeckt auch sehr gut als Dessert nach einem festlichen Essen. Selbstverständlich können Sie die Form variieren und eine runde Springform verwenden.

Rhabarber Käse Törtchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück

3 Eier

120 g Zucker
1/2 Vanilleschote
500 g Schichtkäse oder Quark (20% Fett)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Grieß (40 g)
2 gestr. TL Backpulver
350 g Rhabarber
Fett und Grieß für die Förmchen (Muffinsform)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, 3 EL Wasser, Zucker und das ausgekrazte Vanillemark etwa 5 Minuten hell und cremig schlagen.

Schichtkäse oder Quark unterrühren. Puddingpulver, Grieß und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Eiercreme heben.

Rhabarber putzen, abspülen und in 1/2 bis 1 cm große Stücke schneiden. Rhabarber unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in gefettete und mit Grieß ausgestreute Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

pro Portion ca. 165 Kcal, 7 g Fett

G.H.Bach

Rhabarber - Rahmkuchen M

Rahmkuchen nach Freiburgerart

(Pieform 24 cm Ø.)

250 g Mehl
1 Pr. Salz

3 Essl. Zucker
25 g Hefe
1.25dl lauwarme Milch
30 g Butter

Belag:

1 mittelgroßer Stängel Rhabarber
20 g ganze Haselnüsse
4 Essl. Doppelrahm
4-6 Essl. Zucker

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Zucker und Hefe in einer Tasse flüssig rühren. Zusammen mit der Milch in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus zu einem Teig zusammenfügen und während 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

In der Zwischenzeit den frischen Rhabarber in ein Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Nüsse grob hacken.

Den Teig in einer Pieform gleichmäßig verteilen und flach drücken. Mit allen zehn Fingern Vertiefungen anbringen. Den Doppelrahm darüber verteilen.

Rhabarber und Nüsse darauf geben und alles mit Zucker bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 C vorheizen und den Kuchen in der unteren Ofenhälfte 15-20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Rhabarber-Crêpes mit Mandeln 2 Ei M

hallo zusammen

ein leckeres Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

2 Eier
125 ml Milch
80 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
1 P Vanillinzucker
8 schlanke Rhabarber-Stangen
1 Prise Salz
2 EL Apfelsaft

100 - 150 g Zucker
2 EL Butter oder Margarine
etwas Puderzucker

Eier und Milch verquirlen. Mehl sieben und zusammen mit Mandeln, Vanillinzucker und Salz verrühren. Den Teig etwas quellen lassen. Rhabarber waschen. In Stücke schneiden, die so lang sind, wie die Pfanne, in der später die Crêpes gebacken werden. Den Apfelsaft mit Zucker süßen und die Rhabarberstücke darin in ca. 5 Minuten weich dünsten. Den Rhabarber dann herausnehmen und den Sud sirupartig einkochen lassen. In einer Pfanne in wenig Fett acht dünne Crêpes ausbacken. In jeden Crêpe eine Rhabarberstange wickeln. Zum Anrichten mit Sirup begießen und mit Puderzucker bestäuben.

Ig

Angelika

Rhabarber-Käse-Törtchen 3 Ei M

12 Stück

Teig

3 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 Msp. Gemahlene Vanille (oder 1 Tütchen Vanille- Zucker)

500 g Schichtkäse oder Quark (20 % Fett)

1 Tüte Vanille-Puddingpulver

2 El. (40 g) Weichweizen-Grieß

2 TI Backpulver

350 g Rhabarber

Etwas Butter und Grieß für die
Förmchen

Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und wenn nötig die Haut abziehen. In 0,5 bis 1 cm große Würfelchen schneiden. Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb mit 3 EL Wasser, dem Zucker und der Vanille in etwa 5 Min. hell und cremig schlagen. Schichtkäse bzw. Quark löffelweise unterrühren. Puddingpulver, Grieß und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Rhabarber unter den Teig mischen. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben. 12 Muffinförmchen fetten und mit Grieß austreuen. Den Teig in die Förmchen verteilen. Backen Im auf

180° C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene insgesamt 30 -40 Minuten backen. Verzierung Mit Puderzucker bestäuben.

Brigitte 08/2004

Rhabarber-Strudel DIA

Für 4 Personen:

125 g Mehl
30 g Öl
1 Prise Salz
4-6 EL warmes Wasser
1 kg Rhabarber
1 Zitrone
2 EL flüssiger Süßstoff
30 g Butter / Margarine

Mehl mit Öl, Salz und Wasser kneten, bis ein geschmeidiger Teig daraus entsteht. Diesen in einer Plastikfolie ungefähr 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und -schale und dem Süßstoff mischen. Strudelteig erst dünn ausrollen, dann auf ein Tuch legen und noch möglichst weit auseinander ziehen. Den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen, den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Anschließend auf ein mit Folie belegtes Kuchenblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200 C etwa 30 Min. backen.

Pro Pers.: 4,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 32 g Kohlenhydrate = 2,6 BE, 1170 kJ = 280 kcal.

Rhabarber-Törtchen

1 Rezept()

300 g Mürbeteig
Mehl; zum Auswallen
250 g Rhabarber
2 Bananen
20 g Zucker
1 TI Zimt
1 Prise Muskat

() Für 8 Förmchen von 10 cm Ø

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick auswallen. Rondellen ausschneiden, die etwas größer als die Backförmchen sind. In die Backförmchen legen und mit der Gabel einstechen. Von den Teigresten Gützliförmchen ausstechen. Alles dreißig Minuten kühl stellen.

Rhabarber in Stücke und die Bananen in Rädchen schneiden. Zuerst die Bananen, dann die Rhabarberstücke in die Förmchen legen. Zucker, Zimt und Muskat vermischen und darüber streuen. Die ausgestochenen Guetzli in die Mitte legen. Auf der untersten Rille in den 200°C heißen Ofen schieben und ca. zwanzig Minuten backen.

Dazu passt flaumig geschlagener Schlagsahne, Blanc battu oder Vanille-creme.

Saison-Küche 05/1995

Rhabarberkrapfen mit Traminer- 4 Eigelb M

Mandelmilchschaum

4 Personen

TEIG

250 g Glattes Mehl

60 g Butter

Salz

FÜLLE

2 Stangen Rhabarber

4-6 El. Semmelbrösel

1 El. Mandeln

Einige Blätter Minze

3 El. Kristallzucker

200 ml Amaretto

Etwas Zimt

3 El. Butter

Backfett oder Schmalz

TRAMINERSCHAUM

1/4 l Traminer

4 Eigelb

2 Ei. Mandelmilch oder Amaretto

3 Ei. Kristallzucker

Vanillezucker

Zutaten für den Teig mit so viel Wasser verkneten, dass ein zäher Teig entsteht. Teig 1 Stunde rasten lassen. Für die Fülle Rhabarber schälen und dünnblättrig schneiden. Mandeln hacken, Minze fein schneiden. Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren bis zur leichten Braunfärbung erhitzen, Butter einrühren. Rhabarber, Bröseln, Minze und Mandeln begeben. Den Teig sehr dünn ausrollen und in zwei gleich große Blätter schneiden. Ein Teigblatt Häufchenweise mit Fülle belegen. Zweites Teigblatt darüber legen, Teig rund um die Fülle festdrücken, Krapfen ausstechen.

Backfett erhitzen, Krapfen einlegen und schwimmend zu goldbrauner Farbe backen. Krapfen aus dem Fett heben und auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Für den Traminerschaum alle Zutaten über Wasserdampf auf 70 °C aufschlagen. Sofort mit den gezuckerten Krapfen servieren.

Gerald Lindlbauer

Rhabarberkuchen und Rhabarbertörtchen 2 Ei + 1 Eigelb M

2 Rezepte

MÜRBETEIG

250 g Mehl

150 g Butter

100 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

BELAG

50 g Mandeln

100 g Zucker

1 kg Rhabarber

Zitronenschale

2 Eier

200 g Sahne

1 Tütchen Vanillezucker

RHABARBERTÖRTCHEN

1/2 Portion Mürbeteig ()

1/2 Portion Belag ()

Butter Für die Form

() vergleiche Rezept Rhabarberkuchen

Rhabarberkuchen Für eine Springform von 24 bis 26 cm Ø

Schnell und wirklich mühelos gemacht!

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salzprise mit kühlen Händen rasch einen Mürbeteig kneten. In Folie gepackt eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann ausrollen, und eine gebutterte Springform damit auskleiden.

Die Mandeln mit zwei El Zucker im Zerhacker pulverisieren. Auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen.

Inzwischen den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen und auf dem mandelbestreuten Boden verteilen. Die Form auf der untersten Schiene in den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen, und den Rhabarberkuchen zunächst 20 Minuten vorbacken.

Die Eier mit der Sahne und dem Vanillezucker glatt quirlen und gleichmäßig über den Rhabarber gießen. Den Kuchen nunmehr auf der mittleren Schiene bei jetzt 180 Grad Celsius weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teigboden gebräunt und die Eierschicht gestockt ist.

Der Rhabarberkuchen muss natürlich abkühlen - aber am allerbesten schmeckt er ganz frisch, gerade eben noch lauwarm.

Wer keine Angst vor den Kalorien hat, häuft sich Schlagsahne obenauf.

Getränk Kaffee oder Espresso. Es passt aber auch exzellent etwas Prickelndes ein Champagner, am besten aus Pinot Noir hergestellt und ohne Dosage abgefüllt. Der hat Kraft, kann aber mit seinem trockenen Geschmack gut gegenüber dem herbsüßen Kuchen bestehen.

Rhabarbertörtchen Zutaten Für zwei Muffinbleche

Hübsch zum Nachmittagskaffee oder als kleiner Leckerbissen zum

Dessert. Ideal sind dafür die kleinen Muffinformen, von denen zwölf in einem Blech zusammengefasst sind.

Den Teig auswellen, mit einem Ausstecher (oder einer Ts mit passendem Durchmesser) Kreise ausstechen und jeweils in die Vertiefungen der gut ausgebutterten Muffinförmchen drücken. Geriebene Mandeln und Rhabarberstückchen darin verteilen und zunächst 10 Minuten vorbacken. Dann auch hier den Guss gleichmäßig verteilen und die Törtchen bei jetzt 180 Grad Celsius noch etwa 15 Minuten backen, bis sie knusprig geworden sind und der Guss gestockt ist.

Rhabarberpie

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 CM

250 g Mehl
1 gestrichener TL Salz
120 g eiskalte Butter /Margarine
3-4 EL Eiswasser
100 g Fruchtzucker
4 EL Speisestärke
3 TL gemahlene Bourbon-Vanille (Reformhaus)
500 g Rhabarber
Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für die Form

Zubereitung: 40 Min.

Backzeit: 1 Std.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 200 kcal/27 g KH

1. Mehl mit Salz mischen. 100 g Butter in kleinen Stücken dazugeben, alles zu kleinen Bröseln verarbeiten. Das Wasser darüber träufeln und rasch mit der Gabel unterarbeiten, bis sich der

Teig vom Schüsselrand löst. 30 Min. kalt stellen.

2. Ofen auf 225° vorheizen. Form einfetten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und die Form mit dem Rand damit auskleiden, kalt stellen. Zucker mit Speisestärke und Vanille mischen. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Rhabarber unter die Zuckermischung heben, 15 Min. ruhen lassen.

3. Rhabarbermischung abtropfen lassen, in die Form geben und in der Mitte aufschichten. 20 g Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und über die Füllung legen. Die Teigränder von Boden und Deckel fest zusammen drücken.

4. In den Teigdeckel 4 kleine Schlitze schneiden, den Teig mit Wasser bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15 Min. backen, dann die Ofentemperatur auf 175° (Umluft 180°) herunterschalten.

Pie weitere 40-45 Min. backen.

Aus Backen für Diabetiker

Rhabarberpie Eierlikör M

14-16 Stücke

200 g Butter/Margarine

450 g Mehl

50 g Zucker

Salz

100 g Gemahlene Pecannuss-Kerne

1 Essl. Zitronensaft

800 g Rhabarber

1 Tl. Abgeriebene Orangenschale

200 g Erdbeerkonfitüre

1/2 Tl. Zimtpulver

4 Tl. Vanille-Puddingpulver

30 g Löffelbiskuits

2 Essl. Milch

2 Essl. Brauner Zucker

300 ml Schlagsahne

1 P Vanillezucker

125 ml Eierlikör

1. Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden, mit Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Pecannüsse mit den Knethaken schnell verkneten. Zitronensaft und 10 El eiskaltes Wasser zugeben, weiterkneten, bis der Teig zu einer Kugel wird. Teig halbieren und beide Teile, in Folie gewickelt, 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Rhabarber putzen, waschen, längs vierteln und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Orangenschale, Erdbeerkonfitüre, Zimt und Puddingpulver mischen. Biskuits fein mahlen.

3. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Fläche auf 34 cm U ausrollen, in eine gefettete Tarteform (30 cm U) legen, den Rand gut andrücken, den Boden mehrfach einstechen, mit den Bröseln bestreuen. Rhabarbermasse darauf verteilen. 2. Teighälfte auf 30 cm U ausrollen, über die Füllung legen, den Rand gut andrücken. Aus dem Deckel 6 Löcher von 1 cm U ausstechen. Mit Milch bestreichen, mit dem braunen Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 60 Min. backen, evtl. abdecken (Gas 3, Umluft 170 Grad). Abkühlen lassen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Eierlikör zum Pie servieren.

Rhabarberschnecken 5 Eigelb M
12 Stück

TEIG

90 g Gemahlene Haselnüsse (70 g für den Teig, 20 g für die Streusel)
30 g Frische Hefe
50 g Zucker

150 ml Milch

370 g Mehl und Mehl zum Bearbeiten
3 Eigelb (Kl. M)

70 g Weiche Butter

Salz

STREUSEL

70 g Butter

100 g Mehl

50 g Zucker

1 Msp. Backpulver

1 Pack. Vanillezucker

FÜLLUNG

2 Eigelb (Kl. M)

50 ml Schlagsahne

1/2 TL Zimt

300 g Rhabarber

Puderzucker, zum Bestreuen

1. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Für den

Teig Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, 70 g Haselnüssen, Eigelb, Butter und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Inzwischen für die Streusel Butter, Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und die restlichen Haselnüsse mit den Händen zu Streuseln reiben, kalt stellen.

3. Für die Füllung Eigelb mit Sahne und Zimt verquirlen. Rhabarber waschen, abtropfen lassen, putzen und in 1/2 cm große Würfel schneiden.

4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zusammenkneten und zu einem Rechteck von 38x25 cm ausrollen. Mit der Hälfte der Eigelbmischung bestreichen und mit der Hälfte des Rhabarbers und der Hälfte der Streusel bestreuen.

5. Den Teig von der unteren Längsseite aufrollen. Die Rolle mit einem sehr scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit der restlichen Eigelbmischung bestreichen und mit dem restlichen Rhabarber und den Streuseln bestreuen.

6. Rhabarberschnecken im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren.

Zubereitungszeit 1 Stunde (plus Zeit zum Gehen des Teiges)

Pro Stück 7 g E, 19 g F, 42 g KH 370 kcal (1547 kJ)

essen & trinken Juni 2004

Rhabarbertörtchen I M

6 bis 8 Mürbeteigtorteletts

1 P Vanillepudding

etwas Zucker

1/2 l Milch

250 g Rhabarber

150 g Zucker

1 Tasse Weißwein

1 Banane

1 P Tortenguss, klar

Milch mit etwas Zucker zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver zufügen. aufkochen und abkühlen lassen. Den erkalteten Pudding auf die Törtchen streichen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in Wein und Zucker weich dünsten (nicht zerfallen lassen) Abkühlen lassen und abgießen. Die Rhabarberstücke auf die Torteletts verteilen. Mit Bananenstückchen belegen. Tortenguss mit Rhabarbersaft aufkochen und über die Törtchen verteilen. Wenn es schnell gehen muss, nehmen Sie fertig gekaufte Torteletts und Pudding ohne Kochen.

SchokoladestruDEL mit Vanillesahne 4 Ei M
und Rhabarber-
4 Personen

STRUDEL

50 g Butter

20 g Staubzucker

50 g Bitterschokoladen-Kuvertüre

3 Eigelb

Eischnee von 3 Eiweiß

60 g Feinkristallzucker

50 g Geriebene Haselnüsse

17 g Semmelbrösel

2 Strudelteigblätter

60 g Butter flüssig zum Bestreichen

1 Ei zum Bestreichen

KOMPOTT

2 Äpfel

200 g Geputzter Rhabarber

Zitronensaft

Zimtstange, Nelken

125 ml Weißwein

1/2 l Apfelsaft

80 g Feinkristallzucker

VANILLESAHNE

200 g Schlagsahne

1/2 Vanilleschote

Vanillezucker

Schokoladestrudel

Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb und geschmolzene Kuvertüre zugeben. Nüsse und Brösel unterheben, Eischnee mit Zucker aufschlagen und unterheben. Strudelteig mit Ei bestreichen, Schokomasse aufstreichen und einrollen. Im Rohr bei 175° C etwa 25 Minuten backen.

Rhabarber-Apfelkompott

Weißwein und Apfelsaft mit Zucker, Zimt, Nelken und Zitronensaft aufkochen. Geschälten Rhabarber einlegen und kernig kochen. Danach die in Spalten geschnittenen Äpfel zugeben, aufkochen und vom Herd nehmen.

Vanillesahne

Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark und Vanillezucker halbfest schlagen.

Strudel portionieren, mit Vanillesahne und Rhabarber-Apfelkompott anrichten.

Streusel

Apfel Rhabarber Kuchen mit Zimtstreuseln M

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backin
100 g Zucker
1 P Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Apfel-Rhabarber-Belag:

750 g Äpfel, z. B. Jona Gold, Elstar
750 g Rhabarber

Zimt-Streusel:

200 g Weizenmehl
¼ TL gemahlener Zimt
100 g Zucker
1 P Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine

Vorbereiten:

Fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Quark-Öl-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken)

erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf dem Backblech ausrollen.

Apfel-Rhabarber-Belag: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in

Spalten scheiden. Rhabarber waschen, NICHT ABZIEHEN und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in Reihen jeweils abwechselnd mit 2-3 Apfelspalten und 1 Rhabarberstück belegen.

Zimt-Streusel: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zimt, Zucker, Vanillin-Zucker sowie weiche Butter oder Margarine oder Margarine zugeben und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streusel verarbeiten. Streusel auf dem Obstbelag verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS:

- Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vorher zubereiten.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.

Quark-Streuselkuchen mit Rhabarber 4 Ei M

1 Backblech

ZUTATEN FÜR DEN Streusel-Teig

300 g Butter
500 g Mehl
250 g Zucker

1 Ei

1 Msp. Zimt

ZUTATEN FÜR DEN RHABARBER

1,2 kg Rhabarber
125 g Zucker
50 g Stärke

ZUTATEN FÜR DEN Quark-Belag

150 g Zucker

3 Eier

1 Tüte Vanille-Puddingpulver
1 El. Stärke
1 Msp. Vanille

750 g Magerquark

2 El. Zitronensaft

Rhabarber-Belag

Rhabarber putzen und waschen. In Stücke schneiden und mit dem Zucker mischen. 30 Min. stehen lassen. Danach aufkochen. Stärke mit 7 EL Wasser glatt rühren und unter Rühren zum Rhabarber gießen und kurz aufkochen lassen. Das Kompott etwas abkühlen lassen.

Streusel-Teig

Die Butter schmelzen. Mehl, Zucker, Zimt und Ei mischen. Die geschmolzene Butter nach und nach zugießen. Alles zu Streuseln verkneten. $\frac{3}{4}$ der lauwarmen Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und fest andrücken.

Quark-Belag

Den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Puddingpulver, Stärke, Quark und Zitronensaft unterrühren.

Das Rhabarber-Kompott auf den Streuseln verteilen, Quark-Belag darauf verstreichen.

Backen

Ofen auf 200° C vorheizen. Insgesamt 45 - 50 Min. backen. Nach 15 Min. der Backzeit die restlichen Streusel auf den Kuchen streuen.

Verzierung

Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber mit Streuseln M

1 kg Rhabarber
175 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
200 g Weizenmehl
50 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Zucker
1 TL. Zimt
125 g Butter, flüssig

Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm lange Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.

175 g Zucker und Vanillezucker darüber streuen. Weizenmehl, gem. Haselnüsse, 100 g, Zucker, 1 TL. Zimt und 125 g flüssige Butter vermischen und zu Krümeln verarbeiten, auf dem Rhabarber verteilen.

Backen: vorgeheizt bei 200° C (Umluft 160° C 30 min)

Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis.

QUELLE

www.landfrauenrezepte.de

Rhabarber Streusel

1 Rezept

500 g Rhabarber
4 El. Zucker
1 Zitronenschale

Für die Streuselmasse

50 g Geschälte Mandeln
75 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine

Rhabarber in Würfel schneiden und in eine gefettete Auflaufform füllen. 4 EL Zucker 1 Zitronenschale und Zucker mischen und über die Rhabarber streuen.

Margarine flüssig beifügen und mit einer Gabel alles mischen, bis die Masse krümelig wird. Die Streuselmasse über die Rhabarber streuen und hellbraun backen.

Rhabarber - Streusel - Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

ca. 750 g Rhabarber,
300 g Mehl,
175 g Zucker,
125 g Butter oder Margarine,
50 g Marzipan - Rohmasse,

2 Eier,

1 TL Backpulver,
3 EL zarte Haferflocken,
3 - 4 EL Milch,
Puderzucker zum Bestäuben.
Backpapier

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Ca. 500 g abwiegen. Für die Streusel 125 g Mehl und 75 g Zucker mischen. 75 g Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten und beiseite stellen. Für den Rührteig Marzipan würfeln. Mit 50 g Fett und 100 g Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. 175 g Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen. Abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und den Rhabarber darauf verteilen. Mit Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber-Streusel-Kuchen 4 Ei M

Zutaten: runde Springform D = (24 ... 26) cm

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Zum Belegen des Kuchens:
1 kg Rhabarber

3 Eier

150 g Zucker
25 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
50 g Marzipan

Für die Streusel:

100 g Zucker
120 g Mehl
80 g flüssige Butter
Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. Dazu zuerst Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte vom Mehl mit der Hand eine Mulde eindrücken. Da hinein den Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und das Ei geben. Ringsum das Fett in kleineren Stücken legen. Nun von der Mitte ausgehend mit den Händen alles rasch zu einem Teigklumpen kneten. In eine Folie gewickelt für eine halbe bis 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, schälen und mit dem Messer in kleinere Scheiben von ca. 1,5 cm Dicke schneiden.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Kuchenform auch am Rand einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig auf die Größe der Form auswellen, dabei einen etwas höheren Rand formen.

Backofen auf 210° C vorheizen.

Für die Füllung 3 ganze Eier zusammen mit 150 g Zucker gut schaumig rühren. 25 g Mehl und 50 g gemahlene Mandeln darunter rühren. Den weichen Marzipan ebenfalls darunter mengen. Den vorbereiteten Rhabarber zugeben und gut miteinander vermengen und in der Springform auf den Teig gleichmäßig verteilen.

Mehl und Zucker vermischen, flüssige Butter vorsichtig darüber geben und mit den Händen rasch zu Streuseln vermischen. Diese auf die Rhabarbermischung aufstreuen und zum Abschluss noch mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen in die Mitte des Backofens bei 210°C ca. 40 45 Minuten backen.

Zusammen mit etwas Schlagsahne genießen.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich anstatt des Rhabarber Fruchtbelags auch für Stachelbeeren, Johannisbeeren oder frischen Sauerkirschen.

Rhabarber-Streuselkuchen 2 Ei

1 kg Rhabarber,
2 P Vanillezucker,
1 P Backpulver,
500 g Mehl,
550 g Zucker,
40 g Stärkemehl,

150 g Butter, / Margarine

2 Eier,

250 ml Wasser

Der Rhabarber muss zunächst natürlich geschält werden. Dann wird er in kleine Stücke geschnitten und im Wasser gebrüht. Der Brühsaft wird abgegossen und muss abkühlen. Aus 1 P Vanillezucker, 200 g Zucker, 40 g Stärkemehl und dem Saft (es sollten zwischen 125 ml und 250 ml sein) wird ein Brei gekocht. Das Obst wird dann mit dem Brei vermischt. Das Mehl, Backpulver, der restlichen Zucker und Vanillezucker wird in einer Schüssel vermengt. Die Butter wird in Flocken darüber verteilt. Dann werden die zwei Eier verquirlt und darüber gegossen. Mit den Händen(!) wird der Teig nun durchgeknetet und zu Streuseln zerbröckelt. Die Hälfte des Teiges wird in eine 28 cm Springform (Einfetten nicht vergessen!) gekrümelt und mit dem Rhabarberbrei bedeckt. Danach wird der Rest der Streusel auf dem Kuchen verteilt. Im vorgeheizten Backofen bei 210C 50 Minuten backen.

Rhabarber-Streuselkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Stück

Teig

375 g Mehl,
190 g Zucker,

150 g Butter,

1 Eigelb,

Saft einer halben Orange,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen
Vanillezucker;

Füllung

500 g Rhabarber,
40 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig Alle Teigzutaten in einer Schüssel mischen. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. Etwas mehr als die Hälfte der Streusel in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische ofenfeste Form (22 cm Seitenlänge) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 20 Minuten goldbraun backen. Den Boden abkühlen lassen. Für die Füllung Den Rhabarber abspülen und trocken tupfen. Die Stangen in Formgröße schneiden und dicht an dicht auf den Boden legen. Die restlichen Streusel mit den Mandeln mischen und darüber streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Tipp

Wenn Sie keine ofenfeste Form in dieser Größe haben, können Sie den Kuchen auch in einer Springform (8 24 cm) backen.

Nährwerte

pro Portion ca. 300 Kcal, 13 g Fett

Rhabarberkuchen mit Streusel 1 Ei + 1 Eigelb M

4 Portionen

TEIGBODEN

100 g Weiche Butter

50 g Zucker

1 Eigelb

300 g Mehl

FÜLLUNG

50 g Weiche Butter

100 g Zucker

2 El. Maisstärke

1/2 TI Trockenhefe

1 Ei

200 g Rhabarber

STREUSEL

6 El. Mehl

2 El. Zucker

1 TI Vanillezucker

2 El. Butter

Butter, Zucker, Eigelb und Mehl rasch zu einem Teig zusammenfügen, auswallen und den Boden einer Springform damit auslegen.

Für die Füllung, Butter, Zucker, Maisstärke, Trockenhefe und Ei gut verrühren, bis eine Weiche Creme entsteht. Auf den Teigboden geben und mit einem Löffelrücken glatt streichen. Rhabarber schälen, in Würfel schneiden und auf die Creme verteilen.

Die Zutaten Für den Streusel zu einer bröseligen Masse vermischen und den Rhabarber damit überdecken.

Bei 200 Grad in der Mitte des Backofens während 40 bis 45 Minuten backen.

Rhabarberkuchen mit Streuseln 2 Ei M

12-14 Stücke

FÜR DIE STREUSEL

70 g Butter

3 El. Gemahlene Mandeln

75 g Mehl

100 g Zucker

1 Msp. Gemahlene Vanille

FÜR DEN TEIG

125 g Butter

125 g Zucker

250 g Mehl

1 TI Backpulver

2 Eier

1 Prise Salz

1 Msp. Gem. Vanille

1 Msp. Zimt

1/2 Zitrone; die abgeriebene
Schale

2 El. (ca. 75 g) Saure Sahne

FÜR DEN BELAG

500 g Rhabarber

1/2 Zitrone; die abgeriebene Schale + Saft

2 El. Zucker

Rhabarber waschen, putzen und in Scheibchen schneiden. Mit Zucker und Zitrone mischen. Für die Streusel die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Mandeln darin goldgelb rösten. Dann das Mehl zugeben, unterrühren und leicht anschwitzen. Das Gemisch in eine Schüssel umfüllen, mit Zucker und Vanille vermengen, leicht zu Streuseln zusammendrücken und kalt stellen. Für den Teig Butter, Eier, Zucker und Gewürze schaumig rühren, das Mehl esslöffelweise dazugeben. Zuletzt 1 bis 2 EL Rhabarbersaft und die Saure Sahne unterrühren. Den Teig in eine 26cm-Springform streichen, Rhabarber abtropfen lassen und darauf verteilen und die Streusel obenauf geben. Ofen nicht vorheizen! Form in die Mitte des kalten Ofens stellen, auf 175 Grad schalten und nach Erreichen der Temperatur noch 50 min backen.

Rhabarberstreusel

500 g Rhabarber, gewürfelt
4 El. Zucker oder Rohrzucker
1/4 TL Zimt
50 g Rosinen oder Sultaninen

STREUSEL

75 g Margarine oder Butter
75 g Geschälte Mandeln, gemahlen
75 g Mehl
75 g Zucker

Rhabarber Diesen mit Zucker, Zimt und Rosinen oder Sultaninen in eine gefettete Auflaufform füllen.

Streusel Margarine oder Butter in der Bratpfanne schmelzen, Mandeln, Mehl und Zucker begeben, unter Wenden leicht rösten, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält. Über den Rhabarber verteilen.

Backen 30-35 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Quelle Die Betty Bossi Zeitung Nr. 4 April 1989

Rhabarberstreusel 2 Ei

Zutaten

1 kg Mehl

2 Eier

2 Päckchen Backpulver
je 500 g Zucker und Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1,5 kg Rhabarber
400 g Zucker,
etwas Zimt

Zubereitung

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen. Butter darauf flocken, die Eier hinzugeben. Zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Die Hälfte in eine gefettete Springform drücken. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Sorgfältig abgetropft auf dem Teig verteilen. Zucker mit Zimt mischen und darauf streuen. den übrigen Teig in Krümeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 60 Minuten backen

Rhabarberstreuselkuchen 2 Ei M
20 Portionen

BELAG

1 1/2 kg Rhabarber
300 g Zucker

TEIG

150 g Butter
150 g Zucker

2 Eier
1 Pack. Vanillezucker

4 El. Milch
375 g Mehl
2 1/2 TI Backpulver, gehäuft
Butter fürs Blech

STREUSEL

200 g Mehl
1 TI Zimt
150 g Zucker
150 g Butter/ Margarine

Rhabarberkompott

Den Rhabarber in kurze Stücke schneiden, mit 300 g Zucker vermengen, ziehen lassen, kochen bis zur gewünschten Konsistenz, abtropfen lassen.

Teig

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Streusel

Die Butter in der Mikrowelle verflüssigen, dann die anderen Zutaten langsam eintropfen lassen, dabei mit einer Gabel untermengen und zu Streuseln zusammendrücken.

Den Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen, das Kompott darauf verteilen und darauf die Streusel geben.

Backzeit auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten bei 200-220 Grad C.

Der Kuchen kann auch mit beliebigem anderem Obstkompott belegt werden.

Tarte

Erdbeer Rhabarber Tarte

Zutaten:

400 g Rhabarber,
300 g Erdbeeren,
100 g Zucker,
1 Vanillezucker,
4 Blatt weiße Gelatine,
250 g Löffelbiskuits,
80 g Amarettins,
50 g Butter, / Margarine
80 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1.) Obst waschen, putzen und in Stücke schneiden. Den Rhabarber zuerst mit dem Zucker ca. 5 Min. dünsten, bis er fast weich ist. Die Erdbeeren zufügen und kurz mitgaren.

2.) Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Kompott auflösen. Die Masse abkühlen lassen.

3.)Die Löffelbiskuits und Amarettins fein zerkleinern (in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes zertrümmern). Butter zerlassen und mit den Keksbröseln mischen.

4.)Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Bröselmischung in die Form drücken, Kompott darauf verteilen und ca. 4 Std. kühlen.(Am besten schon am Vortag zubereiten)

5.)Deko: Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Nach Erkalten die Torte mit Mandeln garnieren und mit Vanille-Eis, Type "gebrannte Mandeln" servieren.

Limettentarte mit Rhabarberkompott 5 Ei M

8 Personen

MÜRBETEIG

70 g Butter

40 g Puderzucker

1 Essl. Zitronenschale (unbehandelt)

Salz

1 Vanilleschote; das Mark

1 Ei (Kl. M)

150 g Mehl

1 Essl. Öl

Creme

3 Blätter Weiße Gelatine

100 g Butter

160 g Zucker

6 Limetten

4 Eier (Kl. M)

150 g Creme fraiche

1 Essl. Puderzucker

KOMPOTT

1 kg Rhabarber

60 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark

1 Zimtstange
50 ml Weißwein

AUSSERDEM

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1. Für den Teig die Butter, den Puderzucker, die Zitronenschale, 1 Prise Salz und das Vanillemark miteinander verkneten. Das Ei unterarbeiten. Zuletzt das Mehl darauf sieben und zügig unterarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 5 Stunden kalt stellen.
2. Eine Tarteform (27 cm U) einölen und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig zwischen leicht bemehlter Klarsichtfolie ca. 3 mm dünn ausrollen, danach einen runden Boden (32 cm U) ausstechen. In die Tarteform legen, den überstehenden Rand dranlassen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
3. Den Tarteboden auf dem Boden des vorgeheizten Backofens 10 Minuten bei 200 Grad mit den Hülsenfrüchten belegt blind vorbacken (Gas 3, Umluft 5 Minuten bei 180 Grad). Danach in weiteren 10 -15 Minuten auf einem Gitter auf der 2. Einschubleiste von unten zu Ende backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.
4. Für die Creme die Gelatine kalt einweichen. Die Butter in einem Topf zerlassen, 80 g Zucker darin auflösen. 150 ml Limettensaft dazugießen und einmal aufkochen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb zügig in den Limettensaft einrühren. Etwa 1 Minute unter ständigem Rühren durchkochen lassen, dann vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. Die Gelatine ausdrücken und in der Limetten-Eigelb-Masse auflösen. Die Creme etwas abkühlen lassen.
5. Creme fraiche und die von 4 Limetten fein abgeriebene Schale mit der Creme verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine cremigste Eiweißmasse entsteht. Unter die abgekühlte Limettencreme heben und in den abgekühlten Tarteboden füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.
6. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden.
7. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Rhabarberstücke, Vanillemark, Zimt und Weißwein dazugeben. 5-7 Minuten zugedeckt garen (der Rhabarber soll weich sein, aber nicht zerfallen). Mit der Flüssigkeit in eine Schale umfüllen und zur Limettentarte servieren.

Rhabarber Schnelltarte 2 Ei

1 Tarteform

1 Pack. Blätterteig, frisch

FÜR DIE TARTEFÜLLUNG

5 Stangen (500 g) Rhabarber, in zentimetergroße Stücke geschnitten

3 El. Rohrzucker

1/2 Orange, ungespritzt; Schale, abgerieben

1 Vanilleschote, ausgekratzt

2 Eigelb

FÜR DAS BAISER

2 Eiweiß

1 El. Zucker

Eine Tarteform von d 26 cm buttern und mit Blätterteig auslegen. Die Ränder können etwas dicker sein. Der Boden sollte jedoch nicht dicker als zwei Millimeter sein. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Rhabarber mit Zucker vermengen und 15 Minuten stehen lassen. Mit Vanille und Orangenschale zu einer Paste einkochen. Den Topf vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und die Eigelb unterrühren. Die Paste auf den vorgebackenen Boden streichen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Die Baisermasse über der Rhabarberfüllung wolzig auftragen. Im sehr heißen Ofen bei 230°C die Spitzen braun werden lassen.

Tipp Mit Teig ausgelegte Tarteformen kann man problemlos vorbereiten und einfrieren.

Rhabarber Tarte 1 Ei M

Teig:

200 g Vollkornmehl

50 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Butter / Margarine

Belag :

600 g Rhabarber

200 g Rosinen

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Guss:

75 g Honig

200 g Sahne

100 g gemahlene Haselnüsse

1 El Rohrzucker

Blindbacken:

Backpapier

150 g Hülsenfrüchte oder Reis

Für den Teig einfach alles gut verkneten, ausrollen und in eine gefettete Springform legen, den Boden mehrmals einstechen und gut 1 Stunde kalt stellen.

Danach mit dem Pergamentpapier auslegen, die Hülsenfrüchte darauf geben und in den kalten Ofen stellen. Auf 180 °C schalten und 30 min backen.

Für den Belag den Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und zusammen mit Rosinen und Zitronenschale 10 min andünsten.

Abkühlen lassen, mit dem Honig mischen und alles auf den Kuchenboden geben.

Die Sahne steif schlagen, mit den Haselnüssen und dem Rohrzucker mischen und auf den Kuchen geben.

Rhabarber Tarte Tatin 1 Ei

Zutaten

Für 12 Stücke

250 g Mehl

200 g zimmerwarme Butter /Margarine

180 g Puderzucker

Salz

1 Ei (KI. M)

500 g Rhabarber

abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange

4 El Orangensaft

150 g Soft-Trockenaprikosen

25 g gehackte Pistazie

Mehl, 175 g Butter in Stücken, 80 g Puderzucker, 1 Prise Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. 1 Std. kalt stellen. Rhabarber putzen, dickere Stangen längs halbieren, dann in Stücke schneiden.

Eine geschlossene Tarteform (30 cm 8) im heißen Ofen bei 190 Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Min. vorwärmen (Gas 2-3, Umluft 170 Grad). Inzwischen 100 g Puderzucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. 25 g Butter, Orangenschale und -saft zugeben und aufkochen, bis der Zucker wieder gelöst ist. In die Tarteform gießen und gleichmäßig verteilen. Rhabarber und Aprikosen kreisförmig dicht an dicht hineinlegen.

Teig auf einer bemehlten Fläche 32 cm 8 groß ausrollen, über die Früchte legen und die Ränder in die Form drücken. Mehrfach einstechen und wie oben 30 Min. backen. Sofort auf eine Platte mit einem kleinen Rand stürzen. Etwas abkühlen lassen. Mit Pistazien bestreut servieren. Dazu passt Schlagsahne

Rhabarber Vanille Tarte 3 Ei M

RAFFINIERT KOMBINIERT MIT EINER VANILLECREME

200 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
Salz
ca. 400 roter Rhabarber
1 Vanilleschote
3 Eier (Größe M)
1 EL Speisestärke
150 g Creme fraiche

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Mehl, Butter oder Margarine in Würfeln, 80 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Diesen in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben, andrücken und mit den Händen zu Boden und Rand formen. Den Teig etwa 15 Min. backen, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Inzwischen den Rhabarber abbrausen, die langen Fäden abziehen und die Stangen in Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanillemark, Eier,

Speisestärke sowie den restlichen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes dickcremig aufschlagen. Creme fraiche zufügen und unterrühren.

3. Die Vanillemasse auf dem Teigboden verteilen und den Rhabarber darauf geben. Die Tarte im Ofen auf der 2. Schiene von unten bei gleicher Hitze 40-45 Min. weiterbacken. Dann herausnehmen, abkühlen lassen. Evtl. mit Mandelblättchen und etwas Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Stück ca. 270 kcal, Eiweiß: 4 g,

Fett: 16 g, Kohlenhydrate: 28 g

Lisa Nr. 20/03

Rhabarber-Tarte 1 Ei + 2 Eigelb M

12 Stücke

ZUBEREITUNG

1 1/2 Stunden (plus
Kühlzeiten)

RHABARBERKONFITÜRE

500 g TK-Rhabarber

50 ml Orangensaft

250 g Gelierzucker 2/1

MÜRBETEIG

150 g Pekannusskerne

75 g Puderzucker (gesiebt)

170 g Butter

Salz

1 Ei (M)

2 Eigelb (M)

200 g Mehl (gesiebt)

Mehl; zum Bearbeiten

2 El. Schlagsahne

1. Rhabarber mit Orangensaft und Gelierzucker in einem Topf verrühren, bei milder Hitze unter Rühren aufkochen. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen, in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

2. Für den Teig Nüsse im Blitzhacker sehr fein hacken. In einer Küchenmaschine Nüsse mit Puderzucker, Butter, 1 Prise Salz, Ei, 1 Eigelb und Mehl zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
3. 3/4 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn auf 32 cm ø ausrollen. Boden einer Tarteform (28 cm ø) mit Backpapier belegen. Form mit Teig auslegen, Rand gut andrücken. Überstehenden Rand abschneiden. Teigboden mehrmals einstechen. Konfitüre darauf glatt streichen. Restliches Eigelb mit Sahne verquirlen.
4. Restlichen Teig und Teigreste zusammenkneten und 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig mit einem Teigrad 1 cm breite Streifen schneiden, gitterförmig auf der Tarte verteilen, mit der Eigelbmischung bestreichen.
5. Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 45 Minuten bei 170 Grad) auf der untersten Schiene 45-50 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form abkühlen lassen. Dazu passt Schlagsahne.

Pro Stück 5 g E, 23 g F, 42 g KH 395 kcal (1658 kJ)

Rhabarbertarte 2 Ei M

12 Stücke

450 g TK - Vollkornblätterteig,

BELAG

500 g Rhabarber

250 g Magerquark

2 Eier, getrennt

40 g Fruchtzucker

20 g Pfeilwurzelmehl (Marantastärke)

1 Unbehandelte Zitrone, Saft und Schale

1 Vanilleschote

20 ml Rum

AUßERDEM

Mehl zum Ausrollen

Fett Für die Form

Hülsenfrüchte zum

Blindbacken

50 g Aprikosenkonfitüre

20 ml Himbeergeist

1. Die Blätterteigplatten nebeneinanderliegend auftauen lassen, dann übereinanderschichten und auf einem bemehlten Backbrett zu einer 1/2 cm dicken Platte mit einem Durchmesser von 28 cm ausrollen. Eine Tarteform von 24 cm Durchmesser einfetten. Die Teigplatte hineinlegen und einen 2 cm hohen Rand formen. Für 20 Minuten kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Für den Belag den Rhabarber waschen, nur falls nötig schälen, und in 2 cm lange Stücke schneiden.
4. Die ausgekleidete Tarteform mit Backpapier belegen und darauf eine Schicht Hülsenfrüchte geben. 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen backen, anschließend Papier und Hülsenfrüchte entfernen.
5. In dieser Zeit Quark, Eigelbe, Fruchtzucker und Pfeilwurzelmehl verrühren und mit Zitronensaft, abgeriebener -schale, dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote sowie Rum abschmecken. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluss gleichmäßig unter die Quarkcreme ziehen.
6. Die Quarkmasse auf dem gebackenen Blätterteig verteilen, mit den Rhabarberstückchen dekorativ belegen und auf der mittleren Schiene in 10-15 Minuten fertig backen.
7. Die Aprikosenkonfitüre und den Himbeergeist in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen und die Tarte damit bestreichen.

Pro Stück 85 kcal, 4 g E, 2 g F, 11 g K

Zeitbedarf 1 Stunde

QUELLE Das neue Menu

Rhabarbertarte 3 Ei M

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

Zu einem Mürbeteig kneten und 30 min. in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

500 g Rhabarber

125 ml Sahne

2 Eier

150 g Puderzucker

Rhabarber klein schneiden, Sahne mit Eigelb und Zucker verquirlen, Eiweiß steif schlagen. Den Teig ausrollen und eine Spring oder Tarteform damit auslegen, den Rhabarber darauf verteilen, Eischnee unter die Eiersahne heben und über den Rhabarber gießen, bei 200 Grad 25-35 min. backen.

Rhabarbertarte 2 Ei + 2 Eigelb M

1 Kuchen()

500 g Rhabarber; in Stücke geschnitten

200 g Mehl

50 g Puderzucker

1 Unbehandelte Orange abgeriebene Schale

1 Prise Salz

100 g Kalte Butter in Würfel geschnitten

3 El. Orangensaft; oder kaltes Wasser

BELAG

100 g Zucker

2 Eigelb

2 Eier; verquirlt

100 g Mandeln; geschält sehr fein gemahlen

100 g Schlagsahne; oder Rahmquark oder Creme fraiche

7 Safranfäden; fein zerrieben

() Für eine Tarte von 24 bis 26 Zentimeter Durchmesser oder zwei Stücke von 11 x 34 Zentimeter

Für den Teig Orangenschale und Butter feinkrümelig hacken. Mehl, Puderzucker, Salz, Orangensaft oder Wasser dazugeben, rasch zu einem Teig kneten. Sechzig Minuten zugedeckt kalt stellen. Teig auf Mehl drei Millimeter dick in der Größe des Blechs auswallen. Blech

auslegen, Rand hochziehen und Boden dicht einstechen. Nochmals kalt stellen. Teig mit Backpapier bedecken und mit ungekochten Hülsenfrüchten beschweren. Teig zehn bis fünfzehn Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens blind backen. Herausnehmen, Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen. Für weitere fünf Minuten in den Ofen schieben, herausnehmen und erkalten lassen.

Für den Belag 3/4 der Zuckermenge, Eigelb und Eier schaumig rühren. Mandeln, Schlagsahne, Rahmquark oder Creme fraiche und Safran darunter mischen. Auf dem Teigboden verteilen, Rhabarber darauf legen.

In der Mitte des heißen Ofens fünfzehn bis zwanzig Minuten backen. Den restlichen Zucker darüber streuen, im oberen Teil des Ofens kurz caramellisieren lassen. Herausnehmen, lauwarm servieren.

Tipp Statt Mandeln feinen Weizengrieß verwenden, den Belag zwei Stunden im Voraus mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur Quellen lassen. Mit zerstoßenen Anissamen statt mit Safran würzen.

Torten

Erdbeer Rhabarber Flockentorte 4 Ei M

4 Eier (Größe M)
175 g Zucker
Saft und Schale einer unbeh. Zitrone
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
600 g Erdbeeren

500 ml Sahne ,
2 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
100 g Rhabarberkonfitüre
1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe, 4 EL warmes Wasser, 100 g Zucker, Zitronensaft, -schale schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker

einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben. Eischnee darauf geben, alles unterheben, Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) füllen und ca. 30 Min. backen. Biskuit auskühlen lassen, dann 2-mal waagrecht teilen.

2. Die Erdbeeren waschen und putzen. 8 Früchte mit dem restlichen Zucker pürieren. Die Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Das Erdbeerpüree locker unterziehen.

3. Den unteren Tortenboden mit Konfitüre bestreichen und den 2. Boden darauf legen. Eine 1/2 cm dicke Sahneschicht darauf streichen. Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden, 2/3 davon auf der Sahne verteilen. Restliche Sahne kuppelförmig aufstreichen, auch den Tortenrand damit überziehen. Die Kuppelmitte mit den übrigen Erdbeerscheiben belegen.

4. Den 3. Biskuitboden zu Flocken zerzupfen, auf dem Kuppeltortenrand verteilen und etwas andrücken. Die Torte leicht mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit 75 Minuten

Pro Stück ca. 330 kcal, Eiweiß- 6 g, Fett 15 g, Kohlenhydrate 41 g

Lisa Nr. 20/03

Erdbeer Rhabarbertorte 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

350 g Zucker

150 g Butter

2 Eier (Gr. M)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

100 ml Milch

800 g Rhabarber

2 Päckchen Puddingpulver " Vanille-Geschmack"

50 g Zartbitter-Kuvertüre

500 g Erdbeeren

400 g Schlagsahne

Zubereitung

1 . 200 g Zucker und Butter schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen. Mit Milch unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen.

2. Rhabarber in Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zucker mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Rhabarber mit Saft aufkochen, ca. 10 Stückchen herausnehmen. Rhabarber 10 Minuten kochen. Pudding und 100 ml Wasser verrühren. Kompott damit binden. Abkühlen lassen.

4. Kuvertüre schmelzen, auf den Tortenboden streichen, kühlen. Erdbeeren waschen und, bis auf 4-5 Stück, putzen und grob würfeln. 200 g Sahne steif schlagen. Erst Sahne, darin Erdbeeren unter das Kompott heben.

5. Um den Boden einen Tortenring legen, Creme einfüllen, glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen

6. Übrige Sahne steif schlagen. Tortenrand mit etwas Sahne einstreichen. Übrige Sahne als Nocken auf die Torte setzen. Erdbeeren vierteln. Torte mit Erdbeeren und Rhabarber verzieren.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 450 kcal E 5 g, F 24 g, KH 53 g

Mini Nr. 16/03

Erdbeer-Rhabarber-Torte **2 Ei** **M**

Zutaten für ca. 16 Stücke

etwas + 150 g weiche Butter

200 g + 150 g + 1 TL Zucker

abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

2 Eier (Gr. M),

200 g Mehl

2 TL Backpulver,

100 ml Milch

800 g Rhabarber (zum B. roter)

2 P. Puddingpulver "Vanille" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

50 g Halbbitter-Kuvertüre

500 g Erdbeeren

200 g + 200 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Springform (26 cm 8) fetten. 150 g Butter, 200 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175 C/ Umluft 150 C/Gas Stufe 2) 25- 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Rhabarber putzen und 650 g abwiegen. Dann waschen und klein schneiden. Mit 150 g Zucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen (dabei entsteht etwas Saft). Aufkochen und ca. 10 Rhabarberstücke zum Verzieren abnehmen. Rest ca. 10 Minuten offen köcheln. Puddingpulver und 100 ml Wasser verrühren, in das Kompott rühren. Ca. 1 Minute unter Rühren kochen. Auskühlen.

3. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den Tortenboden streichen, trocknen lassen. Erdbeeren waschen und, bis auf 2-3, putzen, würfeln. 200 g Sahne steif schlagen und mit dem Handrührgerät portionsweise kurz unters Kompott rühren. Die Erdbeerwürfel unterheben. Einen Tortenring um den Boden legen. Creme darauf streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

4. 200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln. Aus 1/4 Sahne evtl. mit 2 TI Nocken formen, auf die Torte setzen. Tortenrand mit der übrigen Sahne evtl. wellenförmig bestreichen. Rest Erdbeeren vierteln. Torte mit Erdbeeren und Rhabarberstücken verzieren.

Erdbeer-Rhabarber-Torte 3 Ei

Biskuit-Teig

3 Eigelb

5-6 El lauwarmes Wasser

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Eigelb mit Wasser, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Eischnee darauf geben und Mehl-Stärke Mischung drüberstreuen. Alles vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. In das auf 200° vorgeheizte Rohr schieben und ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.... Auskühlen lassen und quer halbieren.

Füllung

250 g Topfen / Quark

250 g Joghurt

200 g Schlagsahne

Zucker nach Geschmack

500 g Rhabarber

Weißwein

500 g Erdbeeren

8 Blätter Gelatine

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zucker und einem Schuss Weißwein weich dünsten. Auskühlen lassen. Topfen / Quark gut mit Joghurt verrühren, Zucker nach Geschmack zugeben und dann den Rhabarber untermischen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und ebenfalls untermischen. (Ein paar zum Garnieren aufheben) Gelatine einweichen, tropfnass bei geringer Temperatur zergehen lassen und unter die Masse rühren. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse auf den untern Teil des Teiges (der in der Springform liegt) geben, den zweiten Boden drauf und den Rest der Masse darüber glatt streichen. Mit den Erdbeeren garnieren und kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist.

Viel Spaß beim Nachbacken

Grüße, Seide

Erdbeer-Rhabarber-Torte 3 Ei M

Biskuit-Teig:

3 Eigelb

5-6 El lauwarmes Wasser

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Eigelb mit Wasser, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Eischnee darauf geben und Mehl-Stärke Mischung drüberstreuen. Alles vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. In das auf 200° vorgeheizten Rohr schieben und ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.... Auskühlen lassen und quer halbieren.

Füllung:

250 g Topfen
250 g Joghurt
200 g Schlagsahne
Zucker nach Geschmack
500 g Rhabarber
Weißwein
500 g Erdbeeren
8 Blätter Gelatine

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zucker und einem Schuss Weißwein weich dünsten. Auskühlen lassen. Topfen gut mit Joghurt verrühren, Zucker nach Geschmack zugeben und dann den Rhabarber untermischen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und ebenfalls untermischen. (Ein paar zum Garnieren aufheben) Gelatine einweichen, tropfnass bei geringer Temperatur zergehen lassen und unter die Masse rühren. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Obers steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse auf den untern Teil des Teiges (der in der Springform liegt) geben, den zweiten Boden drauf und den Rest der Masse darüber glatt streichen. Mit den Erdbeeren garnieren und kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist.

Viel Spaß beim Nachbacken Grüße, Seide

Feine Rhabarbertorte 5 Ei M

Teig:

250 g Mehl,
65 g Zucker,
125 g Margarine,

1 Ei,
1 gestrichener TL Backpulver,

Semmelmehl

Erster Belag:

1 kg Rhabarber,
175 g Zucker,
1 Vanillepudding

Zweiter Belag:

175 g Zucker,
4 Eier (getrennt),
1 El Zitronensaft,
125 g saure Sahne,
125 g Quark(20% Fett),
½ Puddingpulver

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit Zucker und Vanillezucker bestreuen und über Nacht stehen lassen.

Aus Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver einen Mürbeteig kneten, in einer Springform(28 cm) ausrollen, einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Rhabarber abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

Aus 350 ml Saft (evtl. mit Wasser auffüllen) und dem Puddingpulver einen Pudding kochen,

etwas abkühlen lassen und die Rhabarberstücke unterheben. Mürbeteigboden mit Semmelbröseln bestreuen, die Rhabarbermasse darauf verteilen und den Kuchen vorbacken.

Zucker, Eigelb und Zitronensaft schaumig rühren, saure Sahne, Quark und Puddingpulver zugeben. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterheben. Auf die vorgebackene Torte streichen und hellbraun Fertigbacken.

Erste Backzeit: 25 Min.

Zweite Backzeit: 20 Min.

Erste Hitze: 220 ° C Ober-Unterhitze

200 ° C Umluft

Zweite Hitze: 200 ° C Ober-Unterhitze

180 ° C Umluft

Anstatt Rhabarber können auch 750 g Sauerkirschen, Pfirsiche, Birnen oder Ananas(Konserven) genommen werden.

Flockentorte mit Rhabarber und 4 Ei M

Schokoladenherzen

1 Rezept

1/4 Ltr. Milch

125 g Butter/ Margarine

1 Tl Zucker
1 Prise Salz
180 g Mehl

4 Eier

1/2 Stange Rhabarber
100 g Himbeermark (Fertigprodukt)
125 ml Läuterzucker
Zimtstange
Lorbeerblatt
2 Blätter Gelatine

1/4 Ltr. Sahne

1 El. Vanillezucker
2 El. Aprikosenmarmelade
1/2 El. Kartoffelstärke
2 El. Gehobelte geröstete Mandeln
4 Erdbeeren
4 Schokoherzen weiß
4 Schokoherzen dunkel
3 Brandteigböden

Vorbereitung

Milch, Butter, Zucker, Salz aufkochen, das Mehl einrühren bis sich ein Kloß bildet. Masse etwas abkühlen lassen, dann die Eier einrühren.

Ein Blech mit Papier richten, einen Kreis einzeichnen. Brandteig darauf ausstreichen und bei 220 Grad 15 - 18 Minuten backen. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, in Zuckerwasser mit Zimtstange und Lorbeer auf den Biss kochen, herausnehmen. Den Fond mit der Stärke binden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zerlaufen lassen. Sahne mit etwas Zucker aufschlagen, Vanillezucker dazu geben, zerlaufene Gelatine unterheben.

Zubereitung

Rhabarber mit Himbeermark und gebundenem Fond vermengen. Boden mit dieser Masse gut belegen, verstreichen, eine Sahneschicht darauf streichen.

Boden darauf setzen, darauf wieder Rhabarbermasse aufstreichen und restliche Sahne darauf. Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen, in 8 Teile schneiden, mit gehobelten Mandeln bestreuen, auf die Sahne aufsetzen.

Rest Sahne in einen Spritzsack füllen und 8 schöne Rosetten aufspritzen. Darauf halbierte Erdbeeren setzen, abwechselnd ein dunkles und ein weißes Schokoherz darauf setzen.

Gedekte Rhabarber-Torte

aus Wales

450 g Rhabarber kleingeschnitten
Zucker evtl. etwas mehr
Wasser

Teig

100 g Butter / Margarine

200 g Mehl
25 g Zucker
Wasser
1 Tl. Zimt
1 Prise Gemischte Gewürze nach Wunsch (zusätzlich. zum Zimt)

Den Rhabarber in kurze Stücke schneiden, und diese Stücke einige Male spalten, so dass schmale Streifen entstehen.

Eine Tortenform mit der Hälfte des Teigs auslegen, darauf den vorbereiteten Rhabarber geben. Zucker darüber verteilen und etwas Wasser zufügen. Die andere Hälfte des Teigs in der erforderlichen Tortendeckel- Größe ausrollen, die Rhabarbertorte damit bedecken.

Gesamtbackzeit: 45 Minuten : hiervon die ersten 20 min. bei 200oC (Gas: Stufe 6) : die restlichen 25 min dann bei 180oC (Gas: Stufe 4).

In Wales bekommt man überall alle Arten von gedeckten Obsttorten, die sowohl einen Teigboden als auch einen Teigdeckel haben.

Als Belag für eine solche gedeckte Obsttorte nimmt man, was man gerade da hat: Äpfel, Pflaumen, Stachelbeeren oder gemischtes Obst der jeweiligen Saison.

Gestürzte Rhabarbertorte 2 Ei

1 Rezept

375 g Rhabarber
80 g Butter oder Margarine

160 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

2 Eier

100 g Speisestärke
80 g Mehl
2 TL Backpulver; gestrichen
Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Eine Springform mit Alufolie (26 cm) auslegen, die Folie einfetten.

Den Rhabarber in die Springform geben.

Fett mit Zucker, Vanillezucker, Eiern, Speisestärke, Mehl und Backpulver gut verrühren. Den Teig auf dem Rhabarber verteilen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Den Rand der Springform entfernen und die Torte 10 Minuten abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen. Springformboden und Alufolie entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Joghurttorte auf Rhabarberkompott 3 Ei M

Menge 4 Portionen

BISKUITBODEN

90 g Zucker

3 Eier

50 g Speisestärke
40 g Mehl
1/2 Zitrone; die Schale

50 g Butter / Margarine

300 g Rhabarber

1/4 Ltr. Weißwein

100 g Zucker

1 Stück Zimt

4 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

JOGHURTCREME

200 g Joghurt

100 g Schmant

75 g Puderzucker, gesiebt

1 Limone; die Schale

5 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

250 g Geschlagene Sahne

6 Blätter Zitronenmelisse feine Streifen

100 g Schlagsahne

50 g Mandelblätter, geröstet

1/4 Ltr. Weißwein

100 g Zucker

1 Stück Zimt

4 Blätter Gelatine

RHABARBERKOMPOTT

600 g Rhabarber

50 g Honig

1 Zimtstange

1 Vanilleschote

100 ml Weißwein

1 Limone; die Schale

200 g Erdbeeren

2 El. Pistazienkerne

Zucker und Eier über dem Wasserbad schaumig schlagen, danach kalt schlagen. Speisestärke und Mehl über die Eimasse sieben und unterheben. Zitronenschale und zum Schluss die flüssige Butter einrühren. Die Biskuitmasse in einen Tortenreife von 28 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Weißwein, Zucker und Zimt ziehen lassen. In ein Sieb gießen und den heraustropfenden Saft in einem Gefäß auffangen.

Diesen klaren Rhabarbersaft mit der eingeweichten und ausgedrückten Gelatine verrühren. Das Gefäß auf Eiswürfel stellen, bis das Gelee zu kaltem Wasser stocken beginnt.

Joghurt mit Schmant und dem Puderzucker verrühren, abgeriebene Limonenschale (ersatzweise Zitronenschale) dazugeben. Die in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in einem Topf auf dem Herd auflösen. Etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine geben, verrühren und dann erst unter die restliche Joghurtmasse rühren (so zieht die Gelatine keine Fäden in der kalten Masse). Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Die Joghurtcreme auf den gebackenen Biskuit füllen, fest werden lassen und dann das Rhabarbergelee daraufgießend. Die geschnittene Zitronenmelisse auf das noch nicht ganz feste Gelee streuen und im Kühlschrank stocken lassen. Die Torte dann am Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit den Mandelblättern verzieren.

Rhabarberkompott Den gewaschenen und geschälten Rhabarber vierteln, in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Honig in einem Topf auflösen, Zimtstange und Vanilleschote dazugeben, mit Weißwein ablöschen und die Limonenschale hineinreiben. Die Rhabarberstücke darin bissfest garen. Abkühlen lassen und dann die geschnittenen Erdbeeren und die Pistazienkerne dazugeben und gut verrühren

Rezept von Johann Lafer

Knusprige Rhabarber Mandeltorte 5 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Mehl
200 g Zucker
2 P Vanillin Zucker
1 Prise Salz
25 g gemahlene Mandeln
5 Eier (Gr. M)
125 g Butter oder Margarine
600 g Rhabarber
250 g Schmand
1 P Puddingpulver Vanille Geschmack" (zum Kochen, für ½ l 1 Milch)
25 g Mandelblättchen
2 EL Paniermehl
1 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, 1 P Vanillin Zucker, Salz, gemahlene Mandeln, 1 Ei und kalte Butter oder Margarine in Stückchen in eine Rührschüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Rhabarber in Stücke schneiden. Restlichen Zucker, Schmand, übrige Eier und Puddingpulver verrühren. Mandelblättchen und Paniermehl mischen.

3. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete Tarteform mit herausnehmbarem Boden (28 cm Ø) setzen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mandel Paniermehl darauf verteilen. Rhabarber darauf geben und den Schmantguss darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 55 Minuten backen. Eventuell vorher zudecken. Auskühlen lassen. Tarte aus der Form lösen und den Kuchenrand mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 350 kcal E 7 g F 18 g, KH 39 g

Unser Tipp

Sollten Sie keine Tarteform mit herausnehmbarem Boden haben, verwenden Sie eine Springform (26 oder 28 cm Ø).

Den Teigrand einfach oben mit einem Löffelstiel einkerben, das sieht hübsch aus.

Mini Nr. 16/03

Marzipan Rhabarber Torte I 2 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

75 g Butter oder Margarine

105 g Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Gr. M)

100 g Marzipan-Rohmasse

175 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

3-4 EL Milch

600 g Rhabarber

1 Banane

1 EL Zitronensaft

1/4 l roter Johannisbeer-Nektar

60 g Speisestärke

250 g Schmant

250 g Schlagsahne

20 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

1. Fett, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Marzipan raspeln. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Marzipan unterrühren. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Die Banane in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 5-6 EL Nektar und Stärke glatt rühren. Übrigen Nektar und restlichen Zucker aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Minuten garen. Mit Stärke binden. Banane unterheben. Einen Tortenring um den Boden legen. Kompott auf dem Boden verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Schmant, Sahne und übrigen Vanillin-Zucker steif schlagen. Creme und Mandeln auf das Kompott verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 270 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 29 g

Mini Nr. 11/03

Marzipan Rhabarber Torte II 2 Ei M

1 Torte

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

2 Eigelb

65 g Zucker

75 g Mehl

65 g Fett/ Margarine

1 El. Milch

1 TI Backpulver

1/2 Pack. Vanillezucker

2 Eiweiß

100 Zucker

Mandelsplitter

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Rhabarberkompott; ca.

1/4 l Sahne

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

80 g Marzipan

Etwas **Geschlagene Sahne** für die Verzierung

BODEN

Zunächst das Eigelb mit dem Zucker verrühren, Mehl, Fett, Backpulver und Milch hinzugeben und so lange verrühren, bis es eine feste cremige Masse ist. Den Teig auf dem Boden einer eingefetteten Springform gleichmäßig verteilen.

Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verquirlen, bis er ganz fest ist. (Es darf weder Fett noch ein Rest von Eigelb im Eiweiß sein, dann wird der Eischnee auch fest.) Den Eischnee gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit Mandelsplintern bestreuen. Bei 180 Grad im Ofen ca. 25 Minuten (Umluft) backen, bis der Eischnee zu einem festen Baiser geworden ist. Der Baiser-Boden muss etwa eine Stunde kühl gestellt werden. (Nicht in den Kühlschrank stellen, da er dort weich wird.)

FÜLLUNG

Das kalte Rhabarberkompott gleichmäßig auf den abgekühlten Baiserboden geben und mit zwei Drittel der geschlagenen Sahne auffüllen. Oberfläche glatt streichen.

BELAG

Das Marzipan auf einem Stück Backpapier ausrollen. Damit die Masse nicht klebt, das Backpapier vorher mit Backpulver und das Nudelholz mit Puderzucker bestreuen. Die Torte mit der ausgerollten, runden Marzipanplatte bedecken.

Mit dem Rest der Sahne den Tortenrand bestreichen und mit einer Sahnetüte kleine Sahnehäubchen auf den Tortendeckel am äußeren Rand spritzen. In gleichmäßigen Abständen kleine Kompottkleckse auf den Rand der Torte geben, der Optik wegen. Der äußere Rand wird zuletzt noch mit gerösteten Mandelsplintern bestreut.

Panna Cotta Torte mit Rhabarber 3 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
50 g Butter oder Margarine
3 Eier (Gr. M)
125 g + 100 g + 100 g Zucker
1 P Vanillin Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver
500 g Rhabarber
9 Blatt weiße Gelatine
300 ml Milch
100 g + 300 g + 200 g Schlagsahne
Mark von 1 Vanilleschote
je 2 EL geh. Pistazien und Haselnusskrokant zum Verzieren

Zubereitung

1. Butter oder Margarine schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker und 1 P Vanillin Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben. Geschmolzene Butter oder Margarine unterziehen.
2. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden, 100 ml Wasser, 100 g Zucker und Rhabarber 5 Minuten köcheln. Abgießen.
4. Gelatine einweichen. Milch, 100 g Sahne, 100 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Biskuit waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen hohen Tortenring legen.
5. 300 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, in der noch heißen Milch auflösen, kalt stellen. Sobald die Milch zu gelieren beginnt, erst Sahne, dann ca. 1/3 Rhabarber unterheben. Creme auf Boden streichen. 2. Boden darauf legen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Torte rundherum damit einstreichen und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca. 340 kcal/1420 kJ., Eiweiß 6 g, Fett 20 g, Kohlenhydrate 31 g

Bella Tipp

Geben Sie 1 2 EL Aperol (Aperitif aus Rhabarber) über die Rhabarberstücke.

Bella Nr. 18/04

Rhabarber - Baiser - Torte II 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Ei(er)

4 Eigelbe

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n) - Schale, abgerieben

2 EL Milch

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

4 Eiweiß

9 Blatt Gelatine, weiße

225 g Gelee (schwarzer Johannisbeergelee)

400 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 EL Pistazien, gemahlen

Für den Teig Fett und Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelbe unterrühren. Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Teig in zwei am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springformen (26 cm &) verstreichen.

Für das Baiser Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Baisermasse auf beide Rührteigböden verteilen. Im heißen Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Gelee erhitzen. Rhabarber darin dünsten. Etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im heißen Gelee auflösen. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, unter den Rhabarber heben. Um einen Baiserboden den Springformrand schließen. Füllung darauf verstreichen. Zweiten Baiserboden darauf setzen. Nochmals kalt stellen. Mit Pistazien bestreuen.

Entschuldigung, hatte ganz vergessen im Rezept anzugeben, es sind 500 g Rhabarber.

Von: snoopy99

Rhabarber - Baiser - Torte 4 Ei

Rezept für eine 28 cm Springform

550 g Rhabarber

Zutaten:

125 g Margarine

4 Eigelb

125 g Zucker

200 g Mehl

1/2 P. Backpulver

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten stellt man einen Rührteig her, gibt ihn in die Springform und belegt ihn mit den in Stücke geschnittenen Rhabarber.

Backen:

Bei 175° C ca. 25 Min.

Baiser:

4 Eiweiß mit

125 g Zucker zu Eischnee schlagen, auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere

10-15 Min. bei etwa 180° C backen.

Wenn man möchte, kann man auf den Eischnee noch gehobelte Mandeln legen.

Rhabarber - Torte mit Cremehaube 1 Ei M

Zutaten:

250 g Mehl,
½ TL Backpulver,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,

1 Ei,

125 g Butter/Margarine,
750 g Rhabarber,
250 g Zucker,
½ l Milch,
1 P. Puddingpulver "Vanille - Geschmack,
4 Blatt weiße Gelatine,
½ l Sahne,
1 Beutel Krokant - Streusel

Zubereitung:

Einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges ausrollen, den Boden einer Springform damit belegen. Aus dem Rest eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220_ 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Mit 200 g Zucker bestreuen, durchschütteln und den heißen Mürbeteig damit belegen. Den Kuchen nochmals bei gleicher Hitze 20 Minuten backen, bis der Rhabarber gar ist. Für die Cremehaube die Milch mit dem restlichen Zucker zum Kochen bringen und dem mit wenig kalter Milch angerührtem Puddingpulver binden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Pudding ziehen. Die Masse unter häufigem Rühren erkalten lassen, dann die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Crememasse auf den abgekühlten Kuchen in der Springform streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Torte mit Krokant bestreuen.

Rhabarber Balsertorte 4 Ei

Zutaten:

4 Eier,

100 g weiche Margarine,
100 g + 200 g Zucker,

1 P. Vanillin - Zucker,
1 Prise Salz,
250 g Mehl,
1 gestr. TL Backpulver,
Fett für die Form,
750 g Rhabarber,
3 EL (30 g) Speisestärke,
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Eier trennen. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch unterkneten. Ca. 2/3 Teig auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen. Formrand darum schließen. Rest Teig zu einer Rolle formen und ca. 4 cm hoch an den Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springform ca. 20 Minuten kühl stellen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und abtrocknen. Dicke Stangen evtl. abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit der Stärke mischen. Eiweiß mit sauberen Schneebeesen steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Rhabarber vorsichtig unter das Baiser heben. In die Form füllen. Rhabarber - Baiser - Masse mit einem Teigschaber glatt streichen. Torte im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 60 -65 Minuten backen. Falls das Baiser leicht braun wird, Torte in den letzten 20 Minuten tiefer setzen. In der Form auskühlen lassen, herauslösen und mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber Eierlikör-Torte 3 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Stücke

3 Eier

210 g Zucker
50 g Mehl
30 g Speisestärke
1 kg Rhabarber
12 Bl. Gelatine
350 ml Sahne
250 g Quark

3 Eigelbe

4 EL Eierlikör

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß, 35 g Zucker steif schlagen. Eigelbe und 65 g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Eischnee unterheben, In mit Backpapier ausgelegter Springform (26 cm) ca. 20 Min. backen. Stürzen.

2. Rhabarber waschen, putzen, würfeln. Mit 60 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. 250 ml Sud abmessen, Rest mit Rhabarber pürieren. 6 Blatt Gelatine darin auflösen. Eigelbe und 50 g Zucker cremig, 125 ml Sahne steif schlagen. Mit Quark, Rhabarberpüree unter die Eigelbcreme heben. 3. Biskuit in 2 Böden teilen. Mit Rhabarbercreme füllen. Torte 3 Std. kühlen.

4. Eierlikör und 125 ml Sahne steif schlagen. 3 Blatt aufgelöste Gelatine unterziehen. Torte damit bestreichen. Übrigen Rhabarbersud erhitzen, 3 Blatt Gelatine darin auflösen. Als Spiegel auf die Torte gießen. Garnieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Hacken. ca. 20 Min.

Kühlen: ca. 3 Std.

Rhabarber Joghurt Torte 2 Ei M

Für 12 Stücke

Boden:

2 Eier

60 g Zucker

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Alles verrühren und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Min. backen. (26er Form)

800 g Rhabarber klein schneiden, aufkochen,
3 TL flüssigen Süßstoff dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren.

2 Pck. Vanillepudding mit 12 EL von der Rhabarbermasse anrühren und zu der übrigen Masse geben und nochmals aufkochen. Auf den Tortenboden streichen.

6 Blatt Gelatine einweichen.

500 g Joghurt 0,1 %

3 TL Zucker

1 TL Süßstoff

geriebene Zitronenschale verrühren.

Gelatine ausdrücken, langsam erwärmen und auflösen. Unter die Joghurtmasse ziehen und auf den Kuchen streichen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Pro Stück 2 Points

Rhabarber Panna Cotta Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

4 Eier(Gr. M)

325 g Zucker

1 P Vanillin Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

40 g Mehl

40 g Speisestärke

40 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Backpulver

500 g Rhabarber

9 Blatt Gelatine

Mark von 1 Vanilleschote

300 ml Milch

600 g Schlagsahne

gehackte Pistazien und Krokant

Zubereitung

1. **Eier trennen.** Eigelb, 3 EL Wasser, 75 g Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale cremig schlagen. Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen. Mit Eischnee unter die Eigelb Masse ziehen. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Im heißen Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen. Auskühlen.
2. Rhabarber in Stücke schneiden. In 100 ml Wasser und 100 g Zucker 3-5 Minuten dünsten. Herausnehmen.
3. Gelatine einweichen. Vanillemark, Milch, 100 g Sahne und 100 g Zucker ca. 5 Minuten köcheln. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Kühl stellen.
4. Biskuit halbieren. Um unteren Boden Formrand legen. 300 g Sahne steif schlagen, unter die gelierende Milch heben. Ca. 3/4 Rhabarber unterheben. Creme auf den Boden geben, 2. Boden auflegen. 3 Stunden kühlen.

5. 200 g Sahne steif schlagen und die Torte damit einstreichen, Mit Rhabarber, Pistazien und Krokant verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca., 280 kcal, E 5 g, F 19 g, KH 21 g

Mini Nr. 24/03

Rhabarber Sahne Torte 3 Ei M

Lässt sich gut vorbereiten, bleibt lange saftig

Zutaten für 12 Stücke:

200 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier

300 g Zucker

375 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

750 g Rhabarber

250 g Magerquark

1 Pck. Vanille Puddingpulver

2 Pck. Vanillinzucker

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

So wird's gemacht:

1. Für den Tortenboden 100 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 100 g Zucker, 250 g Mehl und Backpulver krümelig kneten. Fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 24 26 cm) drücken. Kühlen.

2. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe verquirlen, Quark, Puddingpulver und 100 g Zucker zufügen. Alles glatt rühren, Eischnee locker unterheben.

4. Die Quarkcreme auf den Krümelboden streichen, Rhabarberstücke darauf verteilen. 100 g weiche Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 125 g Mehl und Vanillinzucker ebenfalls krümelig kneten. Den Rhabarber damit bedecken. Torte ca. 55 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

5. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in Klecksen auf die abgekühlte Torte geben. Torte nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung: ca. 55 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Rhabarber Torte 1 Ei M

Rhabarber Torte- ein altes Familienrezept

Hallo passend zur Jahreszeit hier ein altes Familienrezept:

Die Torte schmeckt leicht gekühlt am Besten!!

Mürbeteig:

160 g Mehl,
60 g Zucker,
70 g Butter / Margarine

1 Ei,

je 1 Msp. Zimt und Backpulver

Füllung:

750 -800 g Rhabarber
Schale von 2 Zitronen
4 El. Zucker

Guss:

5 Eiweiß,

180 g Zucker
120 g geschälte + ger. Mandeln
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Garnierung:

1/4 l Schlagsahne,
1 Vanillezucker, 1 Tl. Zimt

Den Mürbeteig zubereiten und kurz kalt stellen. Rhabarber mit Zucker Zitronenschale und ca. 2 El Wasser 10 Minuten dünsten, dann auf einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen.

Boden und Rand einer Springform mit Teig auslegen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Dann Mandeln und Zitronenschale unterheben.

Die Hälfte der Eischneecreme auf den Boden geben, Rhabarberstücke darauf und mit der restlichen Creme bedecken.

Ca. 60 -70 Minuten bei 160 Grad Heißluft oder 175 Grad Ober/Unterhitze backen.

Garprobe mit Stäbchen machen!!

Die gut abgekühlte Torte mit Schlagsahne dekorieren.

Am Besten zum Kühlen kurz in den Kühlschrank stellen. Schmeckt auch am nächsten Tag sehr gut!!

Liebe Grüße Babel

Mai 2004-CK

Rhabarber Torte 1 Ei + 5 Eiweiß M

Hallo passend zur Jahreszeit hier ein altes Familienrezept

Die Torte schmeckt leicht gekühlt am Besten!!

Mürbeteig

160 g Mehl,
60 g Zucker,

70 g Butter,

1 Ei,

je 1 Msp. Zimt und Backpulver

Füllung

750 -800 g Rhabarber

Schale von 2 Zitronen

4 El. Zucker

Guss

5 Eiweiß,

180 g Zucker

120 g geschälte + ger. Mandeln

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Garnierung

1/4 l Schlagsahne,

1 Vanillezucker, 1 TL Zimt

Den Mürbeteig zubereiten und kurz kalt stellen. Rhabarber mit Zucker Zitronenschale und ca. 2 EL Wasser 10 Minuten dünsten, dann auf einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen.

Boden und Rand einer Springform mit Teig auslegen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Dann Mandeln und Zitronenschale unterheben.

Die Hälfte der Eischneecreme auf den Boden geben, Rhabarberstücke darauf und mit der restlichen Creme bedecken.

Ca. 60 -70 Minuten bei 160 Grad Heißluft oder 175 Grad Ober/Unterhitze backen.

Garprobe mit Stäbchen machen!!

Die gut abgekühlte Torte mit Schlagsahne dekorieren.

Am Besten zum Kühlen kurz in den Kühlschrank stellen. Schmeckt auch am nächsten Tag sehr gut!!

Liebe Grüße

Babel ,Mai 2004-CK

Rhabarber Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten

250 g + etwas Mehl,

125 g kalte Butter, / Margarine

125 g + 150 g + 80 g Zucker,

1 P. Vanillin Zucker,

4 Eier,

1 Prise Salz,

1 kg Rhabarber,

500 g Magerquark,

2 Päckchen Pudding Pulver „Sahne Geschmack" (zum Kochen für je 500 ml Milch),

500 ml Milch,

1 Ts (150 ml) Öl,

Fett für die Form,

1 P. Sahnefestiger,

2 EL gemahlene Haselnüsse,

Puderzucker zum Bestäuben,

Klarsichtfolie

Zubereitung

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin Zucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Öl und Milch unterrühren (der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest). Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen formen. Rollen rund herum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen. Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E Herd 200°) zunächst 50 Minuten backen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber -Vanilletorte 1 Ei M

Zutaten

150 g Weizenmehl glatt,
1 TL Backpulver,

100 g Butter,
100 g Puderzucker,

1 Ei

Belag

0,3 Liter Milch,
1 P Vanillepuddingpulver
120 g Puderzucker,

250 g Creme fraiche,
500 g Rhabarber,
1/8 Liter Himbeersirup,

1/8 Liter Wasser,
2 EL Zitronensaft,
4 EL Speisestärke,
Sahne, Puderzucker und Minze zum Garnieren

Zubereitung

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver mischen, danach mit Butter, Zucker und dem Ei glatt verkneten, den Teig mit bemehlten Händen in die Springform drücken, dabei einen

2 cm hohen Rand formen, die Form mit dem Teig kühl stellen. 4 EL Milch und Vanillepuddingpulver glatt rühren, restliche Milch aufkochen. Zucker (1 EL Zucker für das Kompott beiseite geben) und Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Creme fraiche unterrühren und überkühlen lassen, diese Masse in die Form mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, den fertigen Kuchen herausnehmen und erkalten lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Himbeersirup und 1/8 Liter Wasser aufkochen. Rhabarber, Zucker und Zitronensaft beifügen und 5 Minuten dünsten lassen, das Kompott mit Speisestärke binden und kurz aufkochen lassen und danach kalt stellen. Rhabarberkompott auf den Kuchen aufhäufen und mit Sahne-Rosetten und Minze garnieren, vor dem Aufschneiden den Tortenrand mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarber-Baiser-Torte 2 Ei

Zutaten

200 g Mehl
150 g Butter / Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
1 gestrichener TL Backpulver

2 Eier

750 g Rhabarber
1 TL Zitronensaft
2 EL Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben.

Das Mehl mit der Butter, 50 g Zucker, dem Salz, dem Vanillinzucker, dem Backpulver und 2 Eigelb verkneten.

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten.

2/3 des Teiges auf dem Formboden ausrollen.

Den Rest des Teiges zu einer fingerdicken Rolle formen, am Rand der Form festdrücken und hochziehen.

Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C 10 Minuten vorbacken.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Die Rhabarberstücke mit 50 g Zucker mischen und ziehen lassen.

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft und 100 g Zucker steif schlagen.

Den Rhabarber in die Masse geben und vorsichtig unterheben.

Den 10 Minuten gebackenen Teig mit den geriebenen Mandeln bestreuen und die Rhabarber-Masse darüber verteilen.

Ca. 40 Minuten bei 175° C backen.

Rhabarber-Bananen-Torte M

Menge 14 Stücke

700 g Rhabarber

400 ml Roter Johannisbeersaft

1 Pack. Vanillepuddingpulver

80 g Puderzucker

4 El. Orangenlikör

1 Biskuit-Tortenboden (3 Schichten, 500 g)

12 El. Orangensaft

5 Blätter Weiße Gelatine

1 kg Bananen

6 El. Zitronensaft

1 TI Ascorbinsäure (Vitamin C)

150 g Sahnejoghurt

1 Zitrone; die abgeriebene Schale

500 ml Schlagsahne

100 g Erdbeerkonfitüre

1. Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Johannisbeersaft aufkochen. Puddingpulver, 30 g Puderzucker und Orangenlikör verrühren, zum Saft geben, 1/2 Min. kochen lassen. Rhabarber zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 4 Min. garen.

2. Tortenböden mit je 3 EL Orangensaft beträufeln, um den unteren Boden einen Ring setzen, Kompott darauf geben, 2. Boden darauf setzen und 20 Min. kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 800 g Bananen schälen, 500 g Fruchtfleisch abwiegen, mit 4 EL Zitronensaft und Ascorbinsäure pürieren, mit Joghurt, Zitronenschale und 50 g Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in 3 EL warmem Orangensaft auflösen, unter die Bananen-Joghurtcreme rühren. Kalt stellen. 250 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne unterheben, Creme auf den 2. Boden streichen. 3. Boden darauf setzen. Torte mind. 4 Std. kalt stellen.

4. 250 ml Sahne steif schlagen, die Torte damit einstreichen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und über die Torte träufeln. Übrige Bananen schälen, in Stücke schneiden, in 2 EL Zitronensaft wenden und auf die Torte legen.

essen und trinken

Rhabarber-Buttermilch-Torte 3 Ei M

Für 16 Stück

3 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g + 200 g + 4 EL Zucker

2 Packung Vanillin-Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 kg Rhabarber

1 Packung Puddingpulver "Vanille" (z. Kochen; für 1/2 l Milch)

12 Blatt weiße Gelatine

1 kg Buttermilch

250 g Schlagsahne

evtl. 4 EL Rhabarber-Konfitüre und Melisse zum Verzieren

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175° C/Umluft: 150°C Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 800 g Rhabarber abmessen. Mit 100 ml Wasser aufkochen, offen 8-10 Minuten köcheln. 200 g Zucker einrühren. Puddingpulver und 6 EL (60 ml) Wasser verrühren. Ins Kompott rühren und kurz aufkochen. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Das Kompott darauf streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, 4 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Buttermilch löffelweise einrühren, dann unter den Rest Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 150 g Sahne steif schlagen. Unter die Buttermilch heben. Auf das Kompott streichen. Über Nacht kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen, Konfitüre erwärmen. Die Torte mit Sahnetuffs, Konfitüre und Melisse verzieren.

Tipp

Sollte das Kompott sehr flüssig sein, nehmen Sie einfach 2 statt 1 Päckchen Puddingpulver.

Rhabarber-Eierlikör-Torte 7 Ei M
12 Stücke

BISKUIT

60 g Gemahlene Mandeln
3 Eier (KI. M)
80 g Feiner Zucker
80 g Mehl

RHABARBERKOMPOTT

5 Blätter Rote Gelatine
800 g Rhabarber
1 Orange
3 El. Zucker
1 Vanilleschote; das Mark

EIERLIKÖR-MOUSSE

5 Blätter Weiße Gelatine
4 Eier (KI. M)

4 Ei. Zucker
200 ml Eierlikör

500 ml Schlagsahne

4-5 Ei. Eierlikör zum Beträufeln

1. Für den Biskuit den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers in 4-5 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl und Mandeln nach und nach mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Biskuitmasse in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 20 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

2. Für das Rhabarberkompott Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Orange auspressen (80-120 ml). Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Rhabarber und Vanillemark zugeben. Bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten leise kochen lassen. Gelatine ausdrücken und im Kompott auflösen. Dann beiseite stellen und lauwarm abkühlen lassen.

3. Abgekühlten Biskuit aus der Form lösen, das Backpapier entfernen. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen. Springformrand wieder um den Biskuitboden legen und verschließen. Rhabarberkompott gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen. 2 Stunden kalt stellen.

4. Für die Eierlikör-Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Zucker und Eierlikör über dem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers in 5-8 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Im eiskalten Wasser kalt rühren. 20-30 Minuten kalt stellen, bis die Masse leicht geliert. Schlagsahne steif schlagen und nach und nach unter die kalte Eierlikörmasse heben. Mit einem Ei flockenartig auf dem gelierten Rhabarberkompott verteilen. 3-4 Stunden kalt stellen.

5. Springformrand mit einem Küchenmesser lösen und vorsichtig abheben. Mousse mit Eierlikör beträufeln und die Torte sofort servieren.

Zubereitungszeit 1 20 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 10 g E, 21 g F, 92 g KH 615 kcal (2578 kJ)

Rhabarber-Eierlikör-Torte 3 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Stücke

3 Eier

210 g Zucker

50 g Mehl

30 g Speisestärke

1 kg Rhabarber

12 Bl. Gelatine

350 ml Sahne

250 g Quark

3 Eigelbe

4 EL Eierlikör

So wird's gemacht

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß, 35 g Zucker steif schlagen. Eigelbe und 65 g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Eischnee unterheben, In mit Backpapier ausgelegter Springform (26 cm) ca. 20 Min. backen. Stürzen.

2. Rhabarber waschen, putzen, würfeln. Mit 60 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. 250 ml Sud abmessen, Rest mit Rhabarber pürieren. 6 Blatt Gelatine darin auflösen. Eigelbe und 50 g Zucker cremig, 125 ml Sahne steif schlagen. Mit Quark, Rhabarberpüree unter die Eigelbcreme heben.

3. Biskuit in 2 Böden teilen. Mit Rhabarbercreme füllen. Torte 3 Std. kühlen.

4. Eierlikör und 125 ml Sahne steif schlagen. 3 Blatt aufgelöste Gelatine unterziehen. Torte damit bestreichen. Übrigen Rhabarbersud erhitzen, 3 Blatt Gelatine darin auflösen. Als Spiegel auf die Torte gießen. Garnieren.

Zubereitung ca. 45 Min.

Hacken. ca. 20 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

Rhabarber-Erdbeer-Torte

1 Ei

M

mit Balsamico

1 Torte

MÜRBETEIG

135 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz
250 g Mehl
1/2 Pack. Backpulver

FÜLLUNG

800 g Rhabarber
2 Vanille-Schoten
3-4 El. Balsamico-Essig
60 g Zucker

STREUSEL

90 g Butter
10 g Zucker
110 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen

SAHNE-FÜLLUNG

400 g Sahne
2 Pack. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Pack. Sahnesteif (evtl)

FRÜCHTEGARNITUR

300-400 g Erdbeeren
1 Pack. Tortenguss (klar)

Am Tag vor dem Backen den Rhabarber für die Füllung putzen, waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Zucker und Essig über die Rhabarberstücke geben, alles gut verrühren und über Nacht ziehen lassen.

Teig

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und in eine Springform (Durchmesser 28 cm) legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und damit den Rand der Form auskleiden. Jetzt die marinierten Rhabarberstücke auf den Boden geben, den Saft zurückhalten.

Streusel

Für die Streusel die Butter zergehen lassen und mit den übrigen Zutaten gut verkneten, bis eine bröselige Masse entsteht. Die Streusel über den Rhabarber geben und im Backofen bei 175 Grad 50-60 Min. backen. Wer keinen Umluftherd hat, sollte ca. 5-10 Minuten Backzeit mehr einkalkulieren.

Belag

Für den Belag die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, evtl Sahnesteif dazugeben. Die Sahne auf dem Kuchen verteilen und mit den geputzten ganzen Erdbeeren dekorieren. Den Rhabarbersaft evtl noch etwas süßen, mit dem Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über die Torte geben. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Lokalzeit Münsterland, "Kuchenbuffet", WDR 09.04.2005

Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M

Vanille-Marzipansauce

1 Torte

BODEN

500 g Blätterteig, frisch oder aus der Tiefkühltruhe

FÜLLUNG

500 g Rhabarber, geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten.

500 ml Wasser

300 g Zucker

8 Blätter Gelatine, in kaltes Wasser eingeweicht

500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten oder halbiert

SAUCE

500 ml Milch

120 g Zucker

100 g Rohmarzipan

1 Vanilleschote

6 Eigelbe

Boden Den Teig 2-3 mm dick ausrollen. Für den Tortenrand Streifen von 1,5 cm Breite abschneiden. Zusammen sind sie 75 cm lang. Die restliche Teigplatte mit einem Kuchenring (Durchmesser 26 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech vorher mit Wasser bestreichen. Den Blätterteigrand mit Ei bestreichen und die Streifen auflegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Für eine Stunde kühl stellen. Dann bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Der Boden soll goldbraun sein.

Füllung Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die nur kurz abgekochten Rhabarberstücke rühren, dann auf 40 Grad abkühlen lassen. Die Erdbeeren unter den Rhabarber heben, in eine Schüssel mit rundem Boden füllen und 3-4 Stunden kühlen. Danach die Schüssel kurz bis zum Rand in warmes Wasser stellen und auf den Blätterteigboden stürzen.

Sauce Milch, Zucker, Marzipan und Vanille aufkochen. Die Eigelbe aufschlagen, die kochende Milch unter die Eigelbe rühren und auf ca. 80 Grad (zur Rose) erhitzen. Langsam aber beständig kalt rühren. Die gestürzte Rhabarber-Erdbeer-Torte mit Erdbeeren und ein paar Pfefferminzblättchen garnieren. Mit der Sauce anrichten.

Quelle von Konditormeister Dieter Endle, Karlsruhe, Kaffee-oder-Tee

Rhabarber-Glace-Torte 4 Ei + 2 Eiweiß M

Zutaten:

Biskuitteig

4 Eier

120 g Zucker
½ Beutel Vanillezucker
80 g Weiß- oder Halbweißmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
40 g Mandeln, gemahlen
wenig Erdnussöl für die Form

Glace-Masse:

750 g Rhabarber
1 Beutel Vanillezucker
zirka 120 g Zucker
wenig Zimt
400 g Blanc-Battu

1-2 EL Erdbeerkonfitüre
1 Becher Vollrahm
1 Beutel Rahmhalter
2-3- EL Erdbeerkonfitüre für das Biskuit

Merinque:

2 Eiweiß,
50-60 g Puderzucker

Zum Garnieren:

1 EL ungesalzene Pistazienkerne oder Pinienkerne

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig die Eier teilen, Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dann abwechselnd mit Mehl/Mandeln vorsichtig unter die schaumige Masse heben. Den Boden einer Springform (24cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, dann Backpapier und Formrand mit Öl bepinseln. Teig in die Form gießen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Teig abkühlen lassen, aus der Form nehmen, dann längs mit einem Faden durchschneiden, so dass zwei gleich dicke Biskuitböden entstehen. Für die Füllung den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, zusammen mit Vanillezucker, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und zugedeckt ca. 15 Min. zu Kompott kochen, abkühlen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und diesen zu dicklichem Sirup einkochen. Rhabarber-Mus mit Blanc-Battu, 1-2 EL Konfitüre und dem eingekochten Sirup verrühren. Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen. Einen der Biskuitböden zurück auf den Springformboden legen, mit wenig Konfitüre bestreichen, Ring wieder schließen. Glace-Masse darauf gießen. Zweiten Boden ebenfalls mit etwas Konfitüre bestreichen, dann mit der bestrichenen Seite auf die Rhabarbermasse legen.

Merinque: Backofengrill auf ca. 250°C vorheizen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dann löffelweise den Puderzucker darunter rühren, bis die Masse glänzt. Masse in einen Spritzsack geben, die Torte damit garnieren. Torte für ca. 4 Minuten unter den Grill schieben, bis die Merinque hellbraun ist, mit Pistazien- oder Pinienkernen garnieren, nach 30 Minuten servieren.

Rhabarber-Glace-Torte 2 Eiweiß + 4 Ei M

Zutaten für 1Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

0.12 kg Zucker
0,5 Beutel Vanillezucker
0.08 kg Mehl (Weiß- oder Halbweißmehl)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
0.04 kg Mandeln, gemahlen
wenig Öl (Erdnussöl für die Form)

Für die Glasur:

½ kg Rhabarber
1 Beutel Vanillezucker
0.12 kg Zucker, evtl. mehr
wenig Zimt
0.4 kg Frischkäse (Blanc-Battu)
1 EL Konfitüre, Erdbeerkonfitüre (evtl. 2 EL)
1 Becher Rahm
1 Beutel Sahnesteif
2 EL Konfitüre, Erdbeer (evtl. 3 EL) für das Biskuit
2 Eiweiß, für das Baiser (Meringue)
0.05 kg Puderzucker, für das Baiser (Meringue), (evtl. 60 g)
1 EL Pistazien, ungesalzene, oder Pinienkerne für die Garnitur

Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Teig die Eier teilen, Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dann abwechselnd mit Mehl/Mandeln vorsichtig unter die schaumige Masse heben.

Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, dann Backpapier und Formrand mit Öl bepinseln.

Teig in die Form gießen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.

Teig auskühlen lassen, aus der Form nehmen, dann längs mit einem Faden durchschneiden, so dass zwei gleich dicke Biskuitböden entstehen.

Für die Füllung den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, zusammen mit Vanillezucker, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und zugedeckt ca. 15 Minuten zu Kompott kochen, abkühlen lassen, dann in einem Sieb

abtropfen lassen, Saft auffangen und diesen zu dicklichem Sirup einkochen lassen.

Rhabarbermuss mit **Blanc-Battu (Frischkäse)**, 1-2 EL Konfitüre und dem eingekochten Sirup verrühren. Rahm mit dem Sahnesteif steif schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen.

Einen der Biskuitböden zurück auf den Springformboden legen, mit wenig Konfitüre bestreichen, Ring wieder schließen. Glace-Masse darauf gießen. Zweiten Boden ebenfalls mit etwas Konfitüre bestreichen, dann mit der bestrichenen Seite auf die Rhabarbermasse legen.

Die Torte am besten über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.

Meringue:

Backofengrill vorheizen (250°C). Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dann löffelweise den Puderzucker darunter rühren, bis die Masse glänzt. Masse in einen Spritzsack geben, die Torte damit garnieren. Torte für ca. 4 Minuten unter den Grill schieben, bis die Meringue hellbraun ist, Pistazien- oder Pinenkernen garnieren, nach 30 Minuten servieren.

Von: Bashiba

Rhabarber-Käse-Torte mit Zitronenthymian 7 Ei M

1 Torte

MÜRBEITEIG

250 g Mehl

150 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

3 El. Zucker

4 El. Sahne

1 Unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

Etwas Backpulver

FÜLLUNG

750 g Quark (40%)

500 g Quark (20%)

250 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark

1 Unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

6 Eier

1 Pack. Vanillepuddingpulver

50 g Sahne

GUSS

1/4 l Apfelsaft

3 El. Zucker

1/2 Vanilleschote

Zitronenthymian

500 g Rhabarber in Spalten (roter Rhabarber)

Etwas Zitronensaft

500 g Erdbeeren

4 Blätter Gelatine

AUßERDEM

Sahne zum Garnieren

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig in einer gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Boden 15 Minuten blind backen.

Für die Füllung alle Zutaten nacheinander verrühren und anschließend auf den vorgebackenen Boden verteilen. Bei 220 °C 15 Minuten, dann bei 100 °C 60 Minuten weiterbacken.

Apfelsaft, Zucker, Vanilleschote, Zitronenthymian, Zitronensaft und Rhabarberschalen ca. 15 Minuten köcheln lassen, abgießen, die Rhabarberschalen aus dem Sud nehmen, Rhabarberspalten in den Sud geben, gar ziehen und auskühlen lassen.

Rhabarber aus dem Sud nehmen und mit den Erdbeeren (evtl. auch Thymian) auf dem Teig verteilen. Gelatine im Sud auflösen und über den Kuchen geben.

Den Kuchen ca. 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren.

Kaffee oder Tee, "Backwettbewerb 2004 - SWR 02.07.2004;

Rhabarber-Kokos-Torte 4 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

30 g Kokoschips

4 Eier (Größe M)

120 g Zucker

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1 gestrichener TL Backpulver

6 Blatt Gelatine

2 Limetten

500 g Rhabarber

100 g brauner Zucker

100 ml Kirschsafte

650 g Schlagsahne

1 P Vanillin Zucker

1. 20 g Kokoschips fein hacken. Eier trennen. Eiweiß und 4 EL Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke, gehackte Kokoschips und Backpulver mischen, unterheben.

2. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. 1 Limette auspressen. Rhabarber in Stücke schneiden. Braunen Zucker, Limetten und Kirschsafte aufkochen. Rhabarberstücke darin ca. 4 Minuten köcheln. Gelatine ausdrücken, einrühren. 20-30 Minuten kühlen.

4. Biskuit waagrecht halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring schließen. 250 g Sahne steif schlagen. Sobald das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und auf dem Boden glatt streichen. Mit zweitem Boden bedecken. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

5. 400 g Sahne und Vanillin Zucker steif schlagen. 10 g Kokoschips rösten. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Übrige Sahne als Tuffs aufspritzen. 1 Limette in Spalten schneiden. Torte damit verzieren. Mit Kokoschips bestreuen.

Zubereitung: ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 330

Fett/Stück: ca. 21 g

Avanti Nr. 23/04

Rhabarber-Mandel-Torte 4 Eigelb M

1 Kuchen()

Kuchenteig; rund ausgewallt

120 g Erdbeerkonfitüre

600 g Rhabarber

4 Eigelb

100 g Zucker

150 g Mandeln; gemahlen

200 ml Schlagsahne

1/2 TL Zimt

4 Eiweiß

1 Prise Backpulver

() Wähenblech oder Pieform von 28 cm Ø.

Ein Wähenblech oder eine Pieform mit dem Kuchenteig auslegen und den Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen. Die Erdbeerkonfitüre großzügig darauf verteilen. Die Form kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Rhabarber rüsten, wenn nötig schälen und in kleine Stücke schneiden.

Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Mit dem Rhabarber, den Mandeln, dem Schlagsahne und dem Zimt mischen.

Eiweiß und Backpulver steif schlagen. Den Eischnee sorgfältig unter die Rhabarbermasse ziehen und diese auf dem Teigboden verteilen.

Den Rhabarberkuchen sofort im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille während etwa vierzig Minuten backen.

Lauwarm oder kalt servieren.

Für den Kleinhaushalt

Für einen kleineren Kuchen eine Form von 18-20 cm Durchmesser verwenden und die Hälfte der Zutatenmenge verwenden. Die Backzeit reduziert sich um fünf bis zehn Minuten.

Rhabarber-Sahne-Torte 3 Ei M

Lässt sich gut vorbereiten, bleibt lange saftig

Zutaten für 12 Stücke

200 g weiche Butter

3 Eier

300 g Zucker

375 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

750 g Rhabarber

250 g Magerquark

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

2 Pck. Vanillinzucker

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

So wird's gemacht

1. Für den Tortenboden 100 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 250 g Mehl und Backpulver krümelig kneten. Fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 24-26 cm) drücken. Kühlen.

2. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden.

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe verquirlen, Quark, Puddingpulver und 100 g Zucker zufügen. Alles glatt rühren, Eischnee locker unterheben.

4. Die Quarkcreme auf den Krümelboden streichen, Rhabarberstücke darauf verteilen. 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 125 g Mehl und Vanillinzucker ebenfalls krümelig kneten. Den Rhabarber damit bedecken. Torte ca. 55 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

5. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in Klecksen auf die abgekühlte Torte geben. Torte nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung ca. 55 Min.

Backen ca. 55 Min.

Rhabarber-Torte M

1 Biskuit-Tortenboden (fertig gekauft)
500-750 g Rhabarber
250 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack zum Kochen
einige EL Zucker
500 ml Milch
einige Tropfen Backaroma Rum
1 Päckchen roter Tortenguss

Zur fertigen Torte Vanille-Sahne reichen aus 2 Becher Schlagsahne 2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

Rhabarber putzen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker (250 g) mischen und Saft ziehen lassen (einige Stunden). Anschließend möglichst ohne Wasserzugabe vorsichtig gar dünsten, ohne dass er zerfällt, dann abtropfen (Saft auffangen) und abkühlen lassen. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Aus dem Puddingpulver, Milch, Zucker, Backaroma einen Pudding nach Packungsanleitung kochen. Den gerade gekochten Pudding direkt aus dem Topf vorsichtig auf den Biskuitboden gießen, ohne dass es überläuft (falls es zuviel Puddingmasse ist, etwas separat in ein Schälchen gießen). Den Pudding kurz (!) abkühlen lassen und mit dem Rhabarber belegen (nicht zu dicht an den Tortenrand, der Rhabarber sollte nicht den Biskuitrand direkt berühren, sonst weicht der Boden auf). Den Tortenguss nach Packungs-Anleitung unter Mitverwendung des Rhabarbersaftes (vorher evtl. durch ein Sieb gießen) zubereiten und die Rhabarber-Schicht damit gleichmäßig überziehen. Die Torte kühl stellen. Zur fertigen Torte Vanille-Schlagsahne reichen. Auch als Dessert geeignet!

Rhabarber-Torte 1 Ei M

Boden aus Mürbeteig:

125 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
1 P Vanille-Zucker,
200 g Mehl,
1/2 Backpulver,
ca. 50 g gehackte oder blättrige Mandel,

1 Ei.

Ca. 15 Min. bei 175 Grad backen.

Weitere Zutaten:

750 g Rhabarber,
200 g Zucker,
Saft 1/2 Zitrone,
je 1 Beutel weiße und rote Gelatine,
1/2 Liter Schlagsahne oder 1/2 L Milch und
2 Pakete Schlagfit.

Zubereitung:

Rhabarber schälen in ca. 2 cm Stücke schneiden, mit Zucker und Vanille-Zucker bestreuen und etwas Saft ziehen lassen. Dann mit dem Saft 1/2 Zitrone ca. 5 Min. kochen, in der Zwischenzeit Gelatine 10 Min. einweichen, unter die heiße Masse geben. Sahne bzw. Schlagfit unterrühren, sobald der Rhabarber anfängt zu steifen. Alles auf den Boden verteilen, mit Alufolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend nach Belieben verzieren, z.B. Sahnetupfer und Erdbeeren.

Rhabarber-Torte mit Guss 4 Ei M

1 Torte

FÜR EINE KONISCHE FORM

unten 24 cm - oben 28 cm Randhöhe 3,5 cm

1 Mürbteig

Paniermehl
750 g Rhabarber, geschält und
in Stücke geschnitten
Puderzucker

FÜR DEN RAHMGUSS

230 g Milch

100 g Sahne

50 g Butter

120 g Zucker

50 g Vanillezucker

50 g Vanille-Puddingpulver

4 Eier

20 ml Weinbrand

Boden mit Mürbeteig auslegen und anbacken. Nach dem Erkalten Rand aus Mürbeteig einlegen. Etwas Paniermehl einstreuen.

Den gekochten Rahmguss einfüllen und die Rhabarberstücke einlegen. Vom Rest des Mürbeteigs, durch ein grobes Sieb gedrückt, Streusel aufstreuen.

Bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.

Sendung vom 21.-25.Juli 97 Sommerliche Fruchttorten

Rhabarber-Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Für 16 Stück

250 g + etwas Mehl

125 g Kalte Butter

125 g + 150 g + 80 g Zucker

1 Packung Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Magerquark

2 Packungen Puddingpulver "Sahne- Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

1/2 l Milch

1 Tasse (150 ml) Öl

Fett für die Form

1 Packung Sahnefestiger

2 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

Klarsichtfolie

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.)

Gut die Hälfte Mürbteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm 8) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen

Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen.

Den Rhabarber darauf verteilen.

Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber-Vanilletorte 3 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

125 g Butter oder Margarine
60 g Puderzucker
200 g Mehl

3 Eigelb

8 Blatt weiße Gelatine
500 g Rhabarber
50 ml Kirschsafft

600 ml Milch

190 g Zucker
1 p Puddingpulver " Vanille-Geschmack"(für 1/2 l Milch)

375 g Speisequark (20% Fett)

5 EL Zitronensaft
Keksrollchen und Minze zum Verzieren
Kakao zum Bestäuben
Trockenerbsen zum Blindbacken

Zubereitung

1. Fett, Puderzucker, Mehl und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm) ausrollen. Eine gefettete Springform (24 cm) damit auslegen. Rand dabei 3 cm hochziehen. Boden mit

einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen, mit Trocken-
erbsen füllen. Im heißen Backofen bei 200 C ca. 30 Minuten backen. Erb-
sen und Papier entfernen. Boden auskühlen lassen, aus der Form lösen
und mit dem Springformrand umschließen.

2. Gelatine einweichen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden und im
Kirschsafft ca. 3 Minuten dünsten. 6 El Milch, 40 g Zucker und Puddingpul-
ver verrühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zu-
gießen und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen. Etwas ab-
kühlen lassen. Übriges Eigelb unterrühren. Gelatine ausdrücken und darin
auflösen.

3. Quark restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren und unter den
Pudding rühren. Rhabarber unterheben. In den Mürbeteig füllen, kühl stel-
len und fest werden lassen. Mit Keksen und Minzeblättern verzieren. Mit
Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Rhabarberstreuselkuchen 2 Ei M

BELAG

1 1/2 kg Rhabarber
300 g Zucker

TEIG

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

2 Eier

1 P Vanillezucker

4 El Milch

375 g Mehl
2 1/2 TI Backpulver, gehäuft
Butter oder Margarine fürs Blech

STREUSEL

1 TI Zimt
150 g Zucker
150 g Butter oder Margarine

Rhabarberkompott:

Den Rhabarber in kurze Stücke schneiden, mit 300 g Zucker vermengen, ziehen lassen, kochen bis zur gewünschten Konsistenz, abtropfen lassen.

Teig:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Streusel:

Die Butter oder Margarine in der Mikrowelle verflüssigen, dann die anderen Zutaten langsam eintropfen lassen, dabei mit einer Gabel untermengen und zu Streuseln zusammendrücken.

Den Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen, das Kompott darauf verteilen und darauf die Streusel geben.

Backzeit auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten bei 200-220°C Durchmesser C.

Der Kuchen kann auch mit beliebigem anderem Obstkompott belegt werden.

Rhabarbertorte 2 Ei + 1 Eiweiß M

1 kg Rhabarber

1 Vanillestange

flüssiger Süßstoff

200 g Weizenmehl (1050)

0,5 TL Backpulver

130 g Diabetikerzucker

2 Eier (Größe L)

100 g Butter od. Margarine

125 g Quark (20% Fett)

2-3 EL Vollmilch

1 Eiweiß (Gew.-Kl. 3)

25 g geriebene Mandeln

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Mit 1/2 aufgeschlitzten Vanillestange ohne Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Vanille entfernen, Rhabarber süßen. Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben, in die Mitte Fett, 100 g Zucker, Eier geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Min. kühl stellen. Ausrollen, eine Tortenbodenform damit auslegen. In dem auf 180_C vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Den Quark mit der Milch verrühren, mit dem übrigen Vanillemark aromatisieren. Auf den Teigboden streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Mandeln unterziehen, in einen Spritzbeutel füllen, die Torte gitterförmig verzieren. Unterm Grill kurz bräunen.

12 Stücke zu

je: 6 g Eiweiß, 6 g Fett, 22 g Kohlenhydrate = 1,8 BE, 215 kcal/ 905 kJ

Tipp: Die übrig gebliebenen Tortenschnitten einzeln einfrieren.

Rhabarbertorte 4 Ei M

FÜR DIE BÖDEN

125 g Margarine

50 g Zucker

4 Eigelb

100 g Mehl

2 TI Backpulver

AUßERDEM

150 g Zucker

4 Eiweiß

100 g Gehobelte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG

6 Rhabarber

100 g Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

1/8 l Apfelsaft
1 Pack. Vanillepuddingpulver
3 El. Wasser

AUßERDEM

500 ml Sahne
2 El. Zucker

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 ° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist. Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen. Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet 13. Mai 2000

Rhabarbertorte 2 Ei + 1 Eiweiß M

1 kg Rhabarber
1 Vanillestange
flüssiger Süßstoff
200 g Weizenmehl (1050)
0,5 TL Backpulver
130 g Diabetikerzucker
2 Eier (Größe L)
100 g Butter od. Margarine

125 g Quark (20% Fett)
2-3 EL Vollmilch
1 Eiweiß (Gew.-Kl. 3)
25 g geriebene Mandeln

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Mit 1/2 aufgeschlitzten Vanillestange ohne Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Vanille entfernen, Rhabarber süßen. Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben, in die Mitte Fett, 100 g Zucker, Eier geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Min. kühl stellen. Ausrollen, eine Tortenbodenform damit auslegen. In dem auf 180C vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Den Quark mit der Milch verrühren, mit dem übrigen Vanillemark aromatisieren. Auf den Teigboden streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Mandeln

unterziehen, in einen Spritzbeutel füllen, die Torte gitterförmig verzieren. Unterm Grill kurz bräunen.

12 Stücke zu je 6 g Eiweiß, 6 g Fett, 22 g Kohlenhydrate 1,8 BE, 215 kcal/ 905 kJ

Tipp Die übriggebliebenen Tortenschnitten einzeln einfrieren.

Rhabarbertorte 4 Ei M

Zutaten

Für die Böden

125 g Margarine,
50 g Zucker,

4 Eigelb,
100 g Mehl,
2 Tl. Backpulver

Außerdem

150 g Zucker,

4 Eiweiß,
100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

4-6 Stangen Rhabarber,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1/8 l Apfelsaft,
1 Päckchen Vanillepuddingpulver,

3 Ei Wasser

Außerdem

500 ml Sahne,

2 Ei Zucker

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 ° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen.

Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Guten Appetit.

Rhabarbertorte 1 Ei M

8 Stücke

120 g Weizenmehl Type 1050

30 g Butter / Margarine

1 Prise Salz

1 Ei Gew.-Klasse 4

1 Pack. Vanille-Puddingpulver

Für 1/2 l Flüssigkeit m.

Süßstoff

1/2 l Milch 1,5 % Fett

400 g Geputzter Rhabarber

Etwas Flüssiger Süßstoff
Fett Für die Form

Mehl, Fett in Stückchen, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mind. 30 min kalt stellen. Teig in eine leicht gefettete Springform (20 cm) drücken, dabei am Rand etwas hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Gas Stufe 3) ca. 15 min backen. Auskühlen lassen. Puddingpulver und 2 EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit 1 EL Wasser ca. 5 min dünsten. Mit Süßstoff abschmecken. Erst Rhabarber, dann Vanillepudding auf dem Teig verteilen. Kuchen mind. 2 Stunden kalt stellen.

Pro Person ca. 580 kcal
Pro Person ca. 2428 kJoule
Zubereitung 30 min ohne Wartezeit
pro Person 1 1/4 BE

Rhabarbertorte 4 Ei M

Boden:

4 Eier,
180 g Zucker,
100 g Mehl,
80 g Speisestärke,
1 gestr. Tel. Backpulver

Füllung:

750 g geschälter Rhabarber,
200 g Zucker,
100ml Wasser,
2 P. Gelatine,
400 g Schlagsahne,
2 P. Sahnesteif,
1 El Zucker,
2 El Staubzucker

Zubereitung:

Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke nach und nach

vorsichtig unterheben. In eine 28cm Springform füllen und

Backen:

35 - 40 Minuten bei 180°C, unterste Schiene

Nach 1 - 3 Tagen den aus der Form gelösten Boden quer in 2 Platten teilen. Rhabarberstangen in Stücke schneiden und mit Zucker und Wasser kurz aufkochen. 1 Tasse Saft wegnehmen und etwas abgekühlt die Gelatine unterrühren. Den Rhabarber mit einem Pürierstab zu Brei mixen. Aufgelöste Gelatine unter den warmen Obstbrei rühren. Während des Abkühlens öfters umrühren und kurz vor Gelierbeginn die mit Sahnesteif und Zucker steifgeschlagene Sahne unterziehen. Auf den unteren Tortenboden streichen. Den oberen Boden in 12 oder 16 Tortenstücke schneiden und auf die Torte legen. Dick mit Staubzucker bestäuben.

Rhabarbertorte 1 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für den Mürbteig

200 g Mehl
evtl. 1 Msp. Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Zubereitung Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf einer Arbeitsplatte mischen. Die gut gekühlte Butter darauf geben und mit einem großen Messer gut durchhacken. Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen.

Zutaten

500 g Rhabarber
80 g Zucker

Creme

1/4 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Bl. Gelatine
Orangensaft
Zimt

Außerdem

1 P. Tortenguss

1/4 L Sahne

Pistazien, gehackt

Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker und etwas Wasser bissfest kochen. Für die Creme Milch und Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Mit Orangensaft und Zimt abschmecken. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zuwerden beginnt. Creme auf den Mürbteig geben. Mit den Rhabarberstücken hübsch belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und den Rhabarber damit überziehen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten an den Rand spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rhabarbertorte 1 Ei M

Zutaten für den Mürbteig:

200 g Mehl
evtl. 1 Msp. Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf einer Arbeitsplatte mischen. Die gut gekühlte Butter darauf geben und mit einem großen Messer gut durchhacken. Ei hinzu fügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen.

Zutaten:

500 g Rhabarber
80 g Zucker

Creme:

1/4 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Bl. Gelatine
Orangensaft
Zimt

Außerdem:

1 P. Tortenguss

1/4 l Sahne

Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker und etwas Wasser bissfest kochen. Für die Creme Milch und Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hin zugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Mit Orangensaft und Zimt abschmecken. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zu werden beginnt. Creme auf den Mürbteig geben. Mit den Rhabarberstücken hübsch belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und den Rhabarber damit überziehen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten an den Rand spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rhabarbertorte Dorothee 3 Ei

1 Rezept

100 g Butter/ Margarine

3 Eier

200 g .Zucker
1 Salz
200 ml Vanillezucker zusammen schaumig rühren
200 g Mehl
100 ml Backpulver dazu rühren
500 g Rhabarber dazugeben

Teig in eine Springform füllen.

Backen bei 180 Grad ca.60 Minuten auf der untersten Rille.

1Päcklein Schokoladenglasur auf die ausgekühlte Torte geben.

Rhabarbertorte mit Baiser 2 Ei + 1 Eigelb M

Flöckchen

75 g Butter

1 Eigelb

125 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
175 g Mehl
1 Msp. + 1 TL Backpulver
50 g gem Haselnüsse

2 Eier (Gr. M)

50 g Speisestärke
1 kg Rhabarber
350 ml Kirschsafft
1 P. Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für 1/2 l Milch)

250 g Schlagsahne

100 g Baisertropfen
25 g Pistazienkerne

1. Butter, Eigelb, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren.
125 g Mehl, 1 Msp. Backpulver und Nüsse mischen, unterkneten. Zuge-
deckt ca. 30 Minuten kühlen.

2. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Teig in Formgröße ausrol-
len,
hineinlegen und einstechen. Im heißen Backofen bei 200 C ca. 10 Minuten
backen.

3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen.
Eigelb einrühren. Restliches Mehl, Stärke und 1 TL Backpulver darüber
sieben

unterheben. Auf dem heißen Mürbeteig glatt streichen und bei gleicher Temperatur 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Den Rhabarber in Stücke schneiden. Kirschsft, bis auf 3 EL, erhitzen. Rhabarber darin 4-6 Minuten dünsten. Puddingpulver und übrigen Saft glatt rühren. Rhabarber herausnehmen und gut abtropfen lassen. Saft aufkochen und Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen, Rhabarber unterheben.

5. Tortenring um den Boden legen. Rhabarber auf der Boden geben und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

6. Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Sahne bestreichen, mit einem Tortenkamm verzieren. Baiser, bis auf 3 Stück zum Verzieren grob zerkleinern Pistazien halbieren. Torte mit Baiser. bröseln, Pistazien und Baiser verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 250 Fett/Stück ca. 13 g

Avanti Nr. 18/03

Rhabarbertorte mit Likör 3 Ei

Morgen Schnute,

wie wär's mit diesem Rezept

150 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Zitronenschale

2 EL Orangenlikör

1 Salzprise

1 Tütchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärke

2 TL Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber
50 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen.

Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzurieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen. Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen.

Mehl, Stärke und Backpulver hinzusieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von 5 Zentimeter Länge geschnitten sein.

Die Teigmasse in die Form füllen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius eine Stunde backen.

Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen zunächst mindestens fünf Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht claugo

Rhabarbertorte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten

250 g Mehl,

125 g Butter,

1 Ei,

125 g Puderzucker, 1TL Vanillezucker, etwas Salz.

Quarkguss

3 Eier,

150 g Zucker,

500 g Quark mager,
2 P. Vanillepuddingpulver,

½ Liter Milch,

1/8 Liter Öl.

Belag

1 kg Rhabarber,

2 Oblaten,

80 g Puderzucker,

2 EL geriebene Haselnüsse.

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz einen glatten Mürbteig bereiten. Mürbteig in Folie wickeln und kühl stellen. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Für den Guss Eier trennen. Eiweiß bereithalten. Eigelb und 150 g Puderzucker sehr schaumig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren, dieser Guss ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest. Eine Tortenform ausfetten, das Rohr auf 180 Grad vorheizen, auf einer bemehlten Fläche etwas mehr als die Hälfte des Mürbteiges in Größe der Tortenform ausrollen, Teig in die gefettete Form legen, aus dem restlichen Teig einen etwa 4 cm hohen Rand herstellen. Teigrand gut an die Form drücken, Teigboden mit beiden Oblaten belegen und mit Haselnüssen bestreuen, Rhabarberstücke darauf verteilen, danach den Quarkguss gleichmäßig auf die Rhabarberstücke gießen, die Torte im Backrohr ca. 50 Minuten backen. Bereitgehaltene Eiweiß steif schlagen, 80 g Puderzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker gelöst ist, danach die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen, die fertige Torte aus dem Ofen nehmen, Rosetten darauf spritzen und die Torte bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten überbacken.

Rhabarbertorte mit Quarkguss I 4 Ei M

Zutaten für Portionen

250 g Mehl

125 g Butter, kalt

125 g Zucker

150 g Zucker

80 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 große Ei(er)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)
2 Tüte. Puddingpulver
½ Liter Milch
150 ml Öl
1 Tüte. Sahnesteif
2 EL Haselnüsse
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Öl und Milch unterrühren (der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest). Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen formen. Rollen rund herum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnesteifiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen. Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E Herd 200_) zunächst 50 Minuten backen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Hilda

Saftige Rhabarber-Torte 4 Ei M
mit Quark Guss

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g + etwas Mehl
125 g kalte Butter
125 g + 150 g + 80 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
1 kg Rhabarber
500 g Magerquark
2 Päckchen Puddingpulver "Sahne- Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

1/2 l Milch

1 Tasse (150 ml) Öl
Fett für die Form
1 Päckchen Sahnefestiger
2 EL gemahlene Haselnüsse
Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie

Zubereitung:

1. 250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quark Guss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.)
3. Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm 8) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.
4. Quark Guss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.
5. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Saftige Rhabarber-Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g + etwas Mehl

125 g kalte Butter

125 g + 150 g + 80 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
1 kg Rhabarber

500 g Magerquark

2 Päckchen Puddingpulver "Sahne- Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

1/2 l Milch

1 Ts (150 ml) Öl

Fett für die Form

1 Päckchen Sahnefestiger

2 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

Klarsichtfolie

Zubereitung

1. 250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

2. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.)

3. Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm 8) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.

4. Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 C / Umluft 175 C / Gas Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.

5. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Dessert, Erdbeeren

Erdbeer Rhabarber Charlotte 2 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuit:

1 -2 Eier (Größe M)

80 g Zucker,

1 Prise Salz

100 g Mehl,

1 gestr. TL Backpulver Backpapier

Zum Füllen und Verzieren:

je 5 Blatt rote und weiße Gelatine
300 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
125 g Zucker,
1 Beutel "Citro-back"
150 g Erdbeer-Rhabarberkonfitüre
ca. 32 (220 g) kleine Löffelbiskuits

500 g Vanillejoghurt

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

200 g Schlagsahne

1 Packung (100 g) Schoko-Dessert-Röllchen, Vollmilch
Erdbeeren zum Verzieren
1 Packung (60 g) weiße Schoko-Dekor-Blätter

1. Eier, 2 EL kaltes Wasser, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 8 Minuten dickschaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischaum sieben. Mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) streichen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) etwa 25 Minuten backen. Biskuit aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Rote und weiße Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in 75 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten. Erdbeeren klein würfeln und mit 100 g Zucker und "Citroback" zum Rhabarber geben. Fein pürieren. Rote Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Kompott im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

3. Biskuitboden rundherum mit Konfitüre einstreichen. Tortenring locker (mit knapp 1 cm Zwischenraum) um den Boden legen, Die Löffelbiskuits ca. 1 1/2 cm kürzen und rundherum um den Boden stellen.

4. Joghurt, Rest Zucker und Vanillezucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen und mit 4 Esslöffel Joghurtcreme verrühren. Mischung mit Rest Joghurt verrühren und zum Angelieren kurz kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter den gelierenden Joghurt rühren. Dann Ca. 2/3 des Kompotts vorsichtig unter die Joghurtcreme rühren. Restliches Kompott nur leicht unterziehen, so dass die Creme marmoriert ist.

5. Creme im Wechsel mit den Schoko-Dessert-Röllchen auf den Biskuit geben. Ca. 4 Std. kühl stellen. Ring entfernen, Torte mit Erdbeeren und Schoko-Dekor-Blättern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (o. Wartezeit).

Erdbeer Rhabarber Grütze

4 Portionen

100 g Zucker
50 ml Roter Portwein
250 ml Rotwein
500 ml Wasser
1 Vanilleschote
15 g Speisestärke
300 g Erdbeeren
2 Rhabarberstangen

Erdbeeren waschen und putzen, Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf vorheizen, darin den Zucker karamellisieren lassen. 1/3 der Erdbeeren und 1/3 Rhabarberstücke dazugeben, mit Portwein, Rotwein und Wasser ablöschen. Das Mark der Vanilleschote im Fond aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren und damit die kochende Grütze binden. Mit einem Mixstab die verkochten Früchte pürieren. Die restlichen Erdbeeren und den klein geschnittenen Rhabarber in die kochende Grütze geben, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Quelle SWR 12.06.2001 Kaffee-oder-Tee

Erdbeer Rhabarber Tiramisu 4 Ei M

6 Portionen

RHABARBERKOMPOTT

250 g Rhabarber
2 1/2 El. Zucker
1 Vanillezucker
1 El. Wasser
2 1/2 El. Grand Marnier
150 g Erdbeeren
3 TI Zucker

MASCARPONECREME

4 Eigelb
4 El. Zucker

500 g Mascarpone

4 Eiweiß

200 g Ca. Löffelbiskuits
Einige Erdbeeren zum Garnieren

Kompott Geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillezucker und Wasser im geschlossenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochstelle weich garen. 100 ml der entstandenen Flüssigkeit abgießen und mit Grand Marnier mischen. Rhabarberkompott zur Seite stellen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen, zur Seite stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zugeben und gut vermischen. Eiweiß steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen.

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, die Hälfte der Rhabarberflüssigkeit darauf träufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft auf die Biskuits verteilen. Mit Mascarponecreme abschließen, glatt streichen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

119 g Eiweiß, 185 g Fett, 315 g Kohlenhydrate, 14953 kJ, 3569 kcal.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Quelle Winke & Rezepte 05 / 96 der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Erdbeer-Bavarois mit Rhabarberkompott 4 Eigelb M

1 Rezept

500 g Erdbeeren
2 El. Honig
3 El. Kirsch

4 Eigelbe

120 g Flüssiger Honig

1/4 Ltr. Milch

6 Barlöffel. Gelatine

250 g Geschlagene Sahne

30 g Gehackte Pistazien

600 g Rhabarber

1 El. Butter/ Margarine

100 g Vollrohrzucker

1/4 Ltr. Weißwein

1/2 Zimtstange

Abgeriebene. Zitronenschale

400 g Erdbeeren mit Honig und Kirsch mischen. Eigelbe und Honig zu einer luftigen Creme aufschlagen, Vanillemark mit der Milch aufkochen, unter Rühren zur Eigelbmasse geben, unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Gewässerte Gelatine ausdrücken, unterrühren. Creme kalt stellen, wenn sie andickt, Sahne unterrühren. Pistazien und Erdbeeren unter die Creme ziehen. Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Butter schmelzen, Zucker darin karamellisieren. Weißwein angießen, Zimtstange zufügen, köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Bavaois stürzen, mit Erdbeeren garnieren.

Erdbeer-Rhabarber-Gelee mit Honigschaum

M

4 Personen

600 g Rhabarber

100 ml Fruchtiger Wein

200 g Zucker

8 Blätter Gelatine

10 ml Kirschwasser

200 g Erdbeeren

80 g Joghurt

40 ml Sahne

2 El. Blütenhonig

1 Prise Vanillezucker

Rhabarber nicht schälen, in Stücke schneiden und mit dem Wein und dem Zucker aufkochen und 5 ? 10 Min. mit Deckel ziehen lassen. Durch ein Sieb und ein Tuch passieren. Das Tuch mit dem Rhabarber gut ausdrücken (Achtung, der Rhabarber darf dafür nicht mehr so heiß sein).

Von dem aufgefangenen Fond 500 ml abmessen. Kalt eingeweichte Gelatine in dem Fond auflösen. Kirschwasser zufügen und bis auf den Gelpunkt abkühlen lassen. Erdbeeren in Würfel oder Scheiben schneiden und in 4 Gläser verteilen, etwas von dem

Rhabarberfond angießen und 2 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Joghurt, Sahne, Honig, Vanillezucker und Kirschwasser mit einem Mixstab aufschäumen und auf das gestürzte Gelee gießen.

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

4 Portionen

600 g Rhabarber
700 g Erdbeeren
30 g Zucker
150 ml Wasser
2 El. Zitronensaft; bis 1/2 mehr
150 g Gelierzucker 1 3

Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Rhabarber in grobe Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln.

Rhabarber und 250 g Erdbeeren mit dem Zucker und dem Wasser im geschlossenen Topf langsam aufkochen, dann bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen. In einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen, den Saft auffangen. 400 ml Saft mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker mischen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und mit den restlichen Erdbeeren mischen.

Die Grütze in Schalen füllen und abkühlen lassen.

Mit Vanillepudding oder Vanillesauce servieren.

Erdbeer-Rhabarber-Grütze M

6 Portionen

ZUBEREITUNG 40 Minuten
500 g Rhabarber
750 g Erdbeeren
500 ml Roter Traubensaft
2 El. Zucker
1 El. Speisestärke

300 g Schlagsahne

evtl 6 Gebäckschalen
(Spezialitätenregal)
Zitronenmelisse

1. Am Vortag Rhabarber putzen, schräg in Stücke (2-3 cm) schneiden. Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen, je nach Größe halbieren, in eine Schüssel geben.

2. Saft mit Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, mit dem Schneebesen in den Saft rühren. Temperatur auf die kleinste Stufe zurückschalten, Rhabarber 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Masse über die Beeren gießen, unterziehen. Abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen.

3. Zum Servieren Sahne anschlagen. Grütze nach Belieben in die Gebäckschalen füllen, auf Teller setzen. Mit Zitronenmelisseblättchen und nach Belieben mit Zitronenschalenstreifen (unbehandelt) garnieren. Die Sahne dazureichen.

Erdbeer-Rhabarber-Portwein- 2 Ei + 3 Eigelb M

Gelee mit Vanillesauce

6 Portionen

GELEE

6 Blätter Rote Gelatine
350 g Erdbeeren
350 g Rhabarber
1/2 l Portwein, rot
1 Zitrone, unbehandelt, Schale
1 Vanillezucker
50 g Zucker

VANILLESAUCE

1/4 l Milch
2 Vanilleschoten

3 Eigelb

2 Eier

30 g Puderzucker

1/4 l Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren und Rhabarber waschen und putzen. Die Erdbeeren halbieren, den Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Portwein mit Zitronenschale, Vanillezucker und Zucker zum Kochen bringen. Den Rhabarber darin etwa 7 Minuten

sanft garen. Gelatine ausdrücken, Blatt Für Blatt im Rhabarber unter Rühren auflösen. Die Erdbeeren untermischen. Eine Ringform mit kaltem Wasser ausspülen. Gelee hineinfüllen und im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Eigelb und Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Vanilleschote aus der Milch nehmen. Vanillemilch heiß zur Eimasse gießen, wieder auf den Herd stellen. Milch bis kurz vorm Kochen aufschlagen. Topf dann in kaltes Wasser stellen. Die Sauce kalt werden lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Sauce kalt ist, die flüssige Sahne untermischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Quelle Kaffee oder Tee,

Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

5 Tassen

480 g Rhabarber, in Scheiben geschnitten
310 g Zucker
125 ml Wasser
500 g Erdbeeren, vorbereitet
200 ml Orangensaft, frisch gepresst

1. Rhabarber mit Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen, die Hitze etwas reduzieren und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber gar ist.
2. Den Rhabarber in einer Küchenmaschine pürieren und dann in eine große Schüssel füllen.
3. Erdbeeren und Orangensaft in der Küchenmaschine pürieren und unter den warmen Rhabarber rühren. Abkühlen lassen.
4. In einer Eismaschine einfrieren.

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Zutaten:

100 g Löffelbiskuits
40 ml Orangenlikör
250 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
50 ml Erdbeersirup
100 g Zucker

500 g, Magerquark
40 ml Eierlikör
2 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Löffelbiskuits auslegen und diese mit etwas Orangenlikör tränken. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber in Stücke teilen, Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber mit Sirup sowie 50 ml Wasser aufkochen, 5-10 Min. garen. Erdbeeren zufügen, mit 50 g Zucker abschmecken. Abkühlen lassen. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Löffelbiskuits in den Gläsern geben und glatt streichen. Die Hälfte des Kompotts einfüllen. Dann die übrigen Biskuits, restliche Creme und übriges Kompott einschichten, dabei mit Löffelbiskuits abschließen. Dessert ca. 20 Min. kühlen. Nach Wunsch mit Erdbeeren, gehackten Pistazien und Puderzucker verzieren.

Erdbeer-Rhabarbersuppe mit Champagner

4 Portionen

300 g Erdbeeren
3 Rhabarberstangen
300 ml Weißwein, trocken
1 Vanillestange, halbiert
Zitronenschale
Orangenschale
1/4 Zimtstange
1 Essl. Zucker
2 Orangen, Saft davon
300 ml Champagner

Den gewaschenen Rhabarber schälen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberschalen mit Weißwein, Vanillestange, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Zucker ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Den Rhabarberfond durch ein Sieb passieren und die Rhabarberstücke darin vorsichtig ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber herausnehmen und kalt stellen.

Zum Rhabarberfond nun 2/3 der Erdbeeren geben und mit dem Orangensaft auffüllen. Mit dem Mixstab fein pürieren und kalt stellen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Zu der kalten Suppe nun den Champagner gießen.

Die eisgekühlte Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben garnieren.

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott 3 Eigelb M

9 Portionen

ERDBEERPARFAIT

100 g Amaretti

50 ml Amaretto

500 g Erdbeeren

1 Zitrone, Saft von

3 Eigelb

100 g Zucker

400 ml Schlagsahne

RHABARBERKOMPOTT

500 g Rhabarber

200 g Erdbeerkonfitüre

Eine Cake- oder Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt. Die Form in den Tiefkühler stellen und vor gefrieren lassen.

Die Amaretti mit dem Likör beträufeln.

Die Erdbeeren waschen, rüsten, vierteln und mit dem Zitronensaft pürieren.

Die Eigelb und den Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Erdbeerpüree unterrühren.

Den Schlagsahne steif schlagen. Unter die Erdbeercreme ziehen. In die vorgekühlte Form füllen. Mit den Amaretti belegen; diese sollen leicht einsinken. Das Parfait 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

Für das Kompott den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Konfitüre in eine Pfanne geben und ungedeckt knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

30 Minuten vor dem Servieren das Erdbeerparfait aus dem Tiefkühler

nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Auf eine Platte stürzen., in Scheiben schneiden und auf dem Rhabarberkompott anrichten.

Pro Portion ca. 3 g Eiweiß, 18 g Fett, 34 g Kohlenhydrate

Energie 328 kcal
Zeitbedarf 30 +Gefrierzeit

Erdbeersulz auf Rhabarbermark M

4 Portionen

200 g Erdbeeren
1 Pack. Dessertpulver f. Mandelsulz

1/4 l Milch; lauwarm

1 Karton Schlagsahne; a 200 g

1/2 Limette; abgeriebene Schale
davon

750 g Rhabarber

200 g Zucker

2 El. Erdbeersirup evtl. die Hälfte mehr

2 P. Vanillinzucker

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1/2 Tl Kakaopulver; gestrichen

Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Mandelsulz mit Milch und geschlagener Sahne nach Packungsanweisung zubereiten. Erdbeeren und Limettenschale unterrühren. In Portionsförmchen füllen, kalt stellen.

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zucker, Sirup und Rhabarber in einer Pfanne leicht karamellisieren. Unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten.

Die Hälfte des Rhabarbers herausnehmen, beiseite stellen. Den Rest pürieren. Die Hälfte des Vanillinzuckers unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Puderzucker, restlichen Vanillinzucker und Mehl unterrühren. Masse halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Teig jeweils in ein kleines Spritztütchen aus Pergamentpapier füllen.

Hellen Teig zickzackartig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Dunklen Teig dicht daneben spritzen. Im vorgeheizten

Backofen bei 200 Grad ca. 4 Minuten backen. Herausnehmen.

Rhabarbermark auf Teller verteilen. Erdbeersulz darauf stürzen, Rhabarberstücke darum verteilen. Mit Gebäck anrichten. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen.

Feines Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren

4 Portionen

250 g Rhabarber
125 ml Wasser
1/4 l Weißwein
70 g Zucker
1/2 Vanilleschote, Mark davon
Zimtstange, Stück davon
Puderzucker
2 Scheiben Ingwer , frisch
10 g Butter
250 g Erdbeeren
10 ml Grand Marnier, Orangenlikör

am 15.04.98

1. Den gewaschenen Rhabarber schälen, längs halbieren und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberschalen und die Putzabschnitte in Wasser und Weißwein zusammen mit Zucker, Vanille und Zimtstange aufkochen und mit Deckel verschließen. Kochplatte ausschalten und in 10 Minuten ohne Hitzezufuhr gar werden lassen. Fond durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

2. Etwas Puderzucker auf den trockenen Boden einer Sauteuse, mit dickem Sandwichboden stauben und bei kleiner Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Rhabarberstücke und Ingwerscheiben dazugeben, kurz durchschwenken. Die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen und mit dem Rhabarberfond ablöschen. Kompott zugedeckt bei schwacher Hitze vorsichtig bissfest dünsten.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, mit etwas Puderzucker bestäuben.

4. Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, Erdbeeren untermischen und mit Grand Marnier abschmecken. Auskühlen lassen. In kleinen Schüsselchen oder in Gläsern anrichten. Kalorien pro Person ca. 250

Anmerkungen

Ein Klacks Sahnejoghurt ergänzt dieses erfrischende Dessert. Rhabarberkompott lässt sich sehr gut schon am Vortag zubereiten. Die Erdbeeren gibt man dann allerdings erst kurze Zeit vor dem Servieren dazu.

Gewürzte Erdbeeren mit Rhabarber Lömpia

4 Personen

1 Stange Rhabarber
10 ml Kirschwasser
1 TI Honig
50 g Marzipan
1 El. Rosinen
1 El. Mandelscheiben
4 Reisblätter
125 ml Bier
1 TI Sesam
1 El. Puderzucker
Erdnussöl zum Ausbacken
500 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker (Wasser & Zucker 1 zu 1 gekocht)
1 Vanilleschote
10 ml Grand Marnier gelb
3 Tropfen Bittermandel
2 Sternanis
1 Stange Zitronengras
Schwarzer Pfeffer
2 Zweige Minze

Geschälten und gewürfelten Rhabarber in eine Schüssel geben. Kirschwasser, Honig, Rosinen, Marzipan und Mandeln miteinander vermengen. Diese Masse mit dem Rhabarber zu einer Masse verarbeiten. Reisblätter vorsichtig im Bier einweichen. Auf ein Tuch legen und mit der Masse wie eine lange, dünne Frühlingsrolle einrollen. In einer beschichteten Pfanne rundherum kross backen.

Erdbeeren in sehr dünne Scheiben schneiden. Läuterzucker mit dem Mark einer Vanilleschote, Grand Manier, Bittermandel, Sternanis und sehr fein geschnittenem Zitronengras leicht erwärmen. Die Erdbeeren z.B. zu einer Rosette legen und mit wenig Würzfond übergießen. Nach Belieben schwarzen Pfeffer darüber mahlen. Minze haarfein schneiden und über die Erdbeeren streuen.

Rhabarber Lömpia auf das gewürzte Erdbeerbett legen.

Grießmousse mit Erdbeer- 2 Ei M
Rhabarber-Kompott
6 Portionen

1/2 l Milch

1 Vanilleschote, Mark

150 g Zucker

Salz

70 g Gries

2 Eier, getrennt (Kl. M)

600 g Erdbeeren

2 El. Zitronensaft

300 g Rhabarber

3 El. Erdbeerlikör

2 Tl Speisestärke

250 ml Schlagsahne

1 Pack. Vanillezucker

1. Für die Mousse Milch, Vanille, 50 g Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß einstreuen. Bei milder Hitze 3 Min. unter Rühren Quellen lassen. Eigelbe unterrühren, kurz aufkochen. Masse in eine Schüssel füllen. Direkt auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen und abkühlen lassen, so bildet sich keine Haut.
2. Erdbeeren waschen und putzen. 6 schöne Exemplare beiseite legen. 250 g Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren, den Rest halbieren. Rhabarber putzen und würfeln. Erdbeerpüree, 50 g Zucker und Likör aufkochen. Mit angerührter Stärke binden. Rhabarber zufügen. Zugedeckt bei milder Hitze 3 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen. Erdbeerhälften unterheben.
3. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Grießcreme gut durchrühren, dann die Hälfte der Sahne unterrühren. Anschließend Sahnerest und Eischnee unterheben. Mit dem Kompott in Gläser schichten und mit zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

Rhabarber Erdbeer Creme M

250 g Rhabarber

125 g Erdbeeren

3 El Orangensaft

3 El Zucker

3 Blatt rote Gelatine

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

5 Ei Milch

1 P Vanille Zucker

2 Ei Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker im Orangensaft garen. Die aufgelöste Gelatine im heißen Fruchtmus auflösen.

Die übrigen Zutaten (außer der Milch) gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in heißer Milch auflösen und zur Creme geben. Creme und Kompott abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit einer Gabel leicht verrühren und kaltstellen.

Rhabarber Erdbeer Eis

2 TI Rhabarber; in Stückchen

2 TI Erdbeeren; in Scheiben

1/3 TI Grand Marnier

1/2 TI Zucker; evtl mehr je nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tief frieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurücktun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

Rhabarber Erdbeer Kompott

1 Rezept

500 g Rhabarber

500 g Frische Erdbeeren
1 Vanilleschote
4 El. Orangensaft
2 El. Grand Marnier
Etwas Zucker

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Vanille aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Orangensaft, Zucker und Rhabarber in einen Topf geben und ca. 5-10 Minuten zugedeckt dünsten. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln. Topf mit Rhabarber vom Herd nehmen und Erdbeeren und Grand Marnier untermischen. Das Kompott kalt oder lauwarm zu Quarkmousse oder Soufflee oder ganz einfach zu Vanilleeis servieren.

Quelle SWR 29.05.2001 Kaffee-oder-Tee

Rhabarber Erdbeer Mousse 2 Ei M

250 g Rhabarber
150 g Rhabarber
100 g Erdbeeren
150 g Erdbeeren
150 ml ; Wasser
50 ml Erdbeersirup
75 g Zucker

2 Eier

1 P. Vanillinzucker
1/2 Zitrone ; unbehandelt abgeriebene Schale davon
5 Blatt rote Gelatine
1 pn ; Salz
1 P. Schlagsahne ; a 200 g
250 g Erdbeeren ; (3)
30 g Puderzucker
1/2 P. Vanillejoghurt ; a 150 g
Minze ; zum Verzieren

Rhabarber waschen, putzen. Rhabarber (1) in grobe Stücke schneiden, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen. Erdbeeren (1) pürieren, Erdbeeren (2) in Scheiben schneiden.

Wasser, Erdbeersirup und ein Drittel des Zuckers aufkochen. Rhabarberstücke zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen, pürieren und etwas abkühlen lassen. Rhabarberscheiben in dem Sud

ca. 3 Minuten dünsten, herausnehmen und für die Verzierung beiseite legen. Rhabarber- und Erdbeerpüree miteinander verrühren.

Eier trennen. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillinzucker dicklich aufschlagen. Eigelb-Zucker-Masse und Zitronenschale unter das Fruchtpüree rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Fruchtmasse rühren. Rhabarber Erdbeer Mousse abdecken und kaltstellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und Sahne unterheben.

Erdbeerscheiben in kleine Portionsförmchen an den Rand stellen, Mousse hinein füllen und 3-4 Stunden kalt stellen. Erdbeeren (3) waschen, putzen, pürieren. Mousse auf Teller stürzen, Erdbeermark darum verteilen. Joghurt glatt rühren, darauf spritzen, Rhabarberscheiben zugeben. Nach Wunsch mit Puderzucker und Minze verzieren.

Rhabarber Erdbeer Sorbet

750 g Rhabarber; geputzt,
in 3 bis 4 cm lange Stücke geschnitten
300 g Erdbeeren; geputzt, geviertelt
300 g Rotes Johannisbeergelee

Rhabarberstücke in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abbrausen. Erdbeerviertel für die Dekoration abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Johannisbeergelee in einem Topf mit dem Schneebesen glatt rühren und zum Kochen bringen. 2x<servings> Rhabarberstückchen darin bei milder Hitze 3-4 Minuten pochieren (sie dürfen nicht zerfallen). Die Stückchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auf einem Teller erkalten lassen.

Den restlichen Rhabarber im Johannisbeergelee weich kochen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, die Erdbeeren zugeben und das Kompott erkalten lassen.

Das Kompott in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in vorgekühlte Kelchgläser spritzen. Mit den zurückgelassenen Erdbeeren und Rhabarberstückchen dekorieren. Dazu Hippenröllchen servieren.

Rhabarber-Erdbeer Tiramisu M

für 4 Portionen

500 g Rhabarber
750 g Erdbeeren
150 g Zucker
dünn abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 EL Orangenlikör

250 g Mascarpone
10 Löffelbiskuits

1. Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. In sprudelnd kochendes Wasser geben, einmal aufkochen lassen. Rhabarber auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. 100 g Erdbeeren, 100 g Zucker und Rhabarber pürieren. Restliche Beeren, restlichen Zucker, Zitronenschale und Likör mischen.
3. Rhabarber-Erdbeer-Püree mit Mascarpone verrühren. Löffelbiskuits zerbröckeln. Abwechselnd mit Erdbeeren und Creme in vier Gläser schichten und ca. 1 Stunde abgedeckt kalt stellen.
Nach Wunsch mit weißen Schokospänen garnieren.

Pro Portion: ca. 580 Kalorien, 43 g Fett.

Rhabarber-Erdbeer-Creme M

250 g Rhabarber
125 g Erdbeeren
3 El Orangensaft
3 El Zucker
3 Blatt rote Gelatine
250 g Mascarpone
150 g Joghurt
5 El Milch
1 P Vanille Zucker
2 El Zucker
3 Blatt weiße Gelatine

Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker im Orangensaft garen. Die aufgelöste Gelatine im heißen Fruchtmus auflösen.

Die übrigen Zutaten (außer der Milch) gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in heißer Milch auflösen und zur Creme geben. Creme und Kompott abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit einer Gabel leicht verrühren und kaltstellen.

Rhabarber-Erdbeer-Eis

2 Ts. Rhabarber; in Stückchen
2 Ts. Erdbeeren; in Scheiben
1/3 Ts. Grand Marnier
1/2 Ts. Zucker; eventuell mehr je nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tiefrieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurück tun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

Rhabarber-Erdbeer-Grütze M

Für 4 - 6 Portionen
300 g TK-Erdbeeren
400 g Rhabarber
2 El rotes Johannisbeergelee
2 El Wasser (evtl. mehr)
20 g brauner Zucker
2 El Maizena
1/8 l Sahne

Erdbeeren auftauen. Rhabarber putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Johannisbeergelee, Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke zugeben und 5 - 6 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen (sie sollten möglichst nicht zerfallen). Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, in eine Schüssel geben. Maizena mit 2 - 3 EL Wasser anrühren, in die

kochende Flüssigkeit einrühren, halbierte Erdbeeren zugeben, aufkochen. Zum Schluss die Rhabarberstücke wieder zugeben. Die Grütze in Portionschälchen verteilen, kalt werden lassen. Dazu flüssige oder leicht angeschlagene Sahne reichen.

Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß M

für 4 Portionen

500 g Rhabarber
je 1/4 l Wasser und Orangensaft
200 g Zucker

1 Dose Kokosmilch (400 g, ungesüßt)

250 g Erdbeeren
2 Limetten

2 Eiweiß

20 g Kokosraspel

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser, Orangensaft, 150 g Zucker und Kokosmilch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Circa 4 Minuten köcheln lassen.
2. Erdbeeren klein schneiden. Erdbeeren pürieren und zum Rhabarber geben. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Für die Limettenklößchen Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Limetten waschen, trockenreiben. Schale dünn abreiben, Limetten auspressen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und abgeriebene Limettenschale unterheben.
4. Mit Hilfe von zwei TL kleine Nocken vom Eischnee abstechen und vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.
5. Limettensaft zur Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale geben. Abschmecken. Mit den Limettenklößchen anrichten. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

Pro Portion: ca. 310 Kalorien, 3 g Fett

Rhabarber-Erdbeer-Schaum 2 Eiweiß M

6 Portionen

500 g Rhabarber
150 g Erdbeerkonfitüre
1 Pack. Bourbon Vanillezucker
500 g Erdbeeren
2 El. Zucker;
1/2 Zitrone; Saft

100 ml Schlagsahne

2 Eiweiß

Den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden. Mit der Erdbeerkonfitüre und dem Vanillezucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.

Rhabarberstücke herausheben und den Sud wenn nötig etwas einkochen lassen. Dann mit dem Rhabarber im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Die Erdbeeren rüsten. Schöne Beeren beiseite legen (eine pro Portion). Restliche Beeren klein schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.

Den Schlagsahne sehr steif schlagen und unter das ausgekühlte Rhabarberpüree ziehen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls sorgfältig untermischen.

Zum Fertigstellen die Hälfte des Rhabarberschaums in Dessertgläser oder Dessertschalen verteilen. Das Erdbeerpüree darüber geben und mit dem restlichen Rhabarberschaum decken. Mit den zurückgelegten Erdbeeren garnieren.

Rhabarber-Erdbeere Tiramisu 1 Eigelb M

8 Personen

250 g Rhabarber (gewaschen, geschnitten)
250 g Erdbeeren (gewaschen, geschnitten)
300 g Löffelbiskuits ca.
100 ml Kirsch oder Grand Marnier oder weißer Rum
200 ml Zuckerwasser
1 Zitronensaft

600 g Mascarpone

100 g Joghurt (stichfest)

80 g Puderzucker
1 El. Vanillezucker

1 Eigelb

Schokoladepulver (Dekor)

Rhabarber kurz mit Zuckerwasser andünsten. ca. 2 dl der Flüssigkeit dann mit dem gewählten Liqueur und dem Zitronensaft mischen. Die Löffelbiskuits damit in einer geeigneten Schale reichlich beträufeln (je nach Qualität der Löffelbiskuits ist mehr Flüssigkeit nötig). Dann die restlichen Zutaten (Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb) kurz untereinander mischen. Diese Masse mit den Früchten und Löffelbiskuits lagenweise in die Schale einfüllen. Ungefähr 2 bis drei Stunden kühl stellen. Vor dem servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.

Rhabarber-Götterspeise mit Erdbeeren und Waldmeister ..M.

4 Portionen

7 Blätter Rote Gelatine
500 ml Rhabarbersaft
150 g Zucker
250 g Rhabarber
100 ml Trockener Rotwein
375 g Erdbeeren

175 ml Milch

25 g Honig
Waldmeister, getrocknet 4 Stiele mit Blättern von frischem Waldmeister zum Garnieren

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
Rhabarbersaft mit 75 g Zucker zum kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Rhabarber putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Rotwein mit dem restlichen Zucker in einem Topf aufkochen. Rhabarber hineingeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in 7-8 Minuten weich kochen, ohne dass er zerfällt. Restliche Gelatine einweichen. Rhabarber von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine im heißen Kompott auflösen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Erdbeeren putzen und vierteln. 150 g Erdbeeren mit Schneidstab pürieren. Erdbeerpüree unter das abgekühlte Rhabarberkompott ziehen.

1/3 des abgekühlten Rhabarbersaftes in 4 Gläser füllen. Gläser in den Kühlschrank stellen und den Saft gelieren lassen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts in die Gläser geben, kühl stellen und etwas anziehen lassen. Mit dem restlichen Saft und Rhabarberkompott so weiter verfahren, dabei jede Schicht fest werden lassen. Zwischen letzter Schicht und Glasrand sollten ca. 1,5 cm frei bleiben.

Milch auf ca. 60 °C erhitzen, von der Kochstelle nehmen. Honig und getrockneten Waldmeister zugeben, 30 Min. in der Milch ziehen lassen. Absieben und kurz vor dem Servieren noch einmal bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen und mit einem Milchschaumer oder Schneebesen schaumig schlagen.

Servieren Jedes Glas mit einer Haube versehen und mit etwas frischem Waldmeister garnieren.

Kaffee-oder-Tee

Rhabarber-Ingwerkompott mit Frischen Erdbeeren

4 Portionen

250 g Rhabarber
125 ml Wasser
1/4 l Weißwein
70 g Zucker
1/2 Vanilleschote, Mark davon
Zimtstange, Stück davon
Puderzucker
2 Scheiben Ingwer , frisch
10 g Butter
250 g Erdbeeren
10 ml Grand Marnier, Orangenlikör

am 15.04.98

1. Den gewaschenen Rhabarber schälen, längs halbieren und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberschalen und die Putzabschnitte in Wasser und Weißwein zusammen mit Zucker, Vanille und Zimtstange aufkochen und mit Deckel verschließen. Kochplatte ausschalten und in 10 Minuten ohne Hitzezufuhr gar werden lassen. Fond durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

2. Etwas Puderzucker auf den trockenen Boden einer Sauteuse, mit dickem Sandwichboden stauben und bei kleiner Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Rhabarberstücke und Ingwerscheiben dazugeben, kurz

durchschwenken. Die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen und mit dem Rhabarberfond ablöschen. Kompott zugedeckt bei schwacher Hitze vorsichtig bissfest dünsten.

3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, mit etwas Puderzucker bestäuben.

4. Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, Erdbeeren untermischen und mit Grand Marnier abschmecken. Auskühlen lassen. In kleinen Schüsselchen oder in Gläsern anrichten. Kalorien pro Person ca. 250

Anmerkungen

Ein Klacks Sahnejoghurt ergänzt dieses erfrischende Dessert. Rhabarberkompott lässt sich sehr gut schon am Vortag zubereiten. Die Erdbeeren gibt man dann allerdings erst kurze Zeit vor dem Servieren dazu.

Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren

4 Portionen

600 g Rhabarber
190 g Zucker
167 ml Passionsfruchtsaft (Maracuja)
1 Vanilleschote
1 Stück Sternanis
4 Blätter Weiße Gelatine
400 g Erdbeeren

Rhabarber schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Passionsfruchtsaft zusammen mit dem Zucker, ausgeschabtem Vanillemark und Sternanis zum Kochen bringen. Rhabarberstücke zugeben und zugedeckt 3-5 Minuten (je nach Stärke der Stängel) unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Nicht kochen: der Rhabarber würde hierbei in Fasern zerfallen.

Rhabarber etwas abkühlen lassen und die vorher im Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Terrineform umfüllen, erstarren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Erdbeeren putzen, grob zerschneiden und in einem kleinen Topf langsam 20 Minuten köcheln lassen. Auf ein Haarsieb abschütten und

den Saft abfließen lassen. Zum Schluss evtl. vorsichtig mit einem Löffel die Erdbeeren ausdrücken (der Saft soll klar bleiben). Abkühlen lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben zusammen mit ausgesucht schönen Erdbeeren anrichten. Mit dem Erdbeer-Jus umgießen.

Rhabarbercreme auf Erdbeer-Honig-Soße M

4 Portionen

500 g Rhabarber
5 Blätter Weiße Gelatine
150 g Zucker

1/4 l Schlagsahne

100 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
3 El. Honig
1 El. Pistazien, gehackt

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und bei kleiner Hitze zugedeckt langsam weich dünsten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Rhabarber ziehen. Anschließend auskühlen lassen.

Kurz vor dem Gelieren die steif geschlagene Sahne unterziehen. Kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rhabarbercreme einfüllen und einige Zeit kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Honig pürieren.

Servieren Etwas Erdbeersoße in die Tellermitte geben, gestürzte Rhabarbercreme darauf setzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Kaffee-oder-Tee

Rhabarbergrütze mit Erdbeeren

1/2 Liter Orangensaft; frisch gepresst, oder aus der Dose
100 Gramm Sago
2 Kilo Rhabarber; (etwa 1,3 kg netto)
1 Kilo Erdbeeren; frisch oder TK

2 Pack. Vanillinzucker
250 Gramm Zucker

Orangensaft mit 1/2 l Wasser aufkochen, Sago einstreuen und alles zugedeckt bei milder Hitze 12 Minuten kochen lassen. Inzwischen den Rhabarber abziehen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Frische Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, TK antauen lassen, Früchte halbieren. Rhabarber mit dem Vanillinzucker und Zucker nach Geschmack im Orangensaft etwa 6 bis 8 Minuten gar dünsten, ganz zum Schluss die Erdbeeren dazugeben und nur noch einmal kurz aufwallen lassen - die Früchte sollen nicht zerfallen.

Gut gekühlt mit frischer Milch oder Sahne servieren.

PS: Wer Sago nicht mag, kann die Rhabarbergrütze statt dessen zum Schluss mit 50 g kalt angerührter Speisestärke binden (aufkochen lassen). Mit gut gekühlter Sahne servieren.

**Pro Portion: ca. 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 768
Joule (183 Kalorien)**

Rhabarberparfait mit Erdbeersauce 2 Ei M

4 Portionen

400 g Rhabarber; gerüstet und in kleine Stücke geschnitten

2 Ei. Grand Marnier

2 Ei. Zucker; (1)

2 Eigelb

80 g Zucker; (2)

300 ml Schlagsahne

2 Eiweiß

1 Ei. Zucker; (3)

SAUCE

400 g Erdbeeren

50 g Puderzucker

1 Orange; Saft

Rhabarber mit Grand Marnier und dem Zucker (1) weich kochen. Pürieren und auskühlen lassen.

Eigelbe mit dem Zucker (2) über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Dann das Rhabarberpüree beifügen.

Schlagsahne steif schlagen. Eiweiße mit dem Zucker (3) steif schlagen. Zuerst den Schlagsahne, dann den Eischnee unter die Rhabarbercreme ziehen.

Die Masse in Portionenförmchen füllen und gefrieren.

Für die Sauce die Erdbeeren rüsten, mit dem Puderzucker und dem Orangensaft ca. zwei Stunden marinieren lassen. Dann fein pürieren.

Die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und die Rhabarberparfaits auf Teller stürzen. Mit der Erdbeersauce servieren.

d'Chuchi, 1992, 2/39

Rhabarberschaum mit Erdbeeren 2 Eiweiß

4 Portionen

500 g Rhabarber
3 El. Gelierzucker
1 El. Rotwein; oder Wasser
1 El. Johannisbeergelee
1/2 Vanillestängel längs aufgeschnitten

2 Eiweiß

1 Prise Salz
2 El. Zucker
250 g Erdbeer; Halbiert

REF

UZ, Luzerner Bäuerinnen

Rhabarber schälen falls nötig, in Würfeln schneiden und in eine geeignete Pfanne geben. Gelierzucker, Rotwein, Johannisbeergelee und Vanillestängel begeben. Rhabarber weich kochen und auskühlen lassen.

Vanillestängel entfernen, Rhabarber mit der Flüssigkeit pürieren und kalt stellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, und dann sorgfältig unter das Püree ziehen. Kühlstellen.

Etwas Erdbeeren unter den Schaum mischen, anrichten und mit den

restlichen Erdbeeren garnieren.

Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott M

2 Portionen

150 g Rhabarber, geschält, Stücke geschnitten

250 g Erdbeeren, geputzt

100 g Zucker

100 g Mascarpone oder Doppelrahm

30 g Brauner Zucker

Von den Erdbeeren 4 als Garnitur zur Seite legen. Den Rest in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zucker bestreuen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker in einer Pfanne weich kochen. Öfter umrühren, damit er nicht anbrennt. Mit einer Schaumkelle den Rhabarber herausheben und zu den Erdbeeren geben. Den Rhabarberfond auf 2-3 El. reduzieren und ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Auf 2 feuerfeste Geschirre verteilen, Mascarpone oder Doppelrahm darüber geben und mit braunem Zucker bestreuen. Bei 220Grad C im Backofen solange überbacken bis der Zucker Blasen wirft. Dieses dauert ca. zehn Minuten. Sofort servieren

TIP: Zu diesem Dessert eignet sich Vanilleeis als Beilage

Dessert

Apfel-Rhabarberbiskuit 'Sukiyaki' 2 Ei M

4 Personen

2 Äpfel (säuerliche Sorte wie Elster)

1 Stange Rhabarber

1 Orange (mit unbehandelter Schale)

40 g Couscous

2 Eier

Milch

Sukiyaki-Sauce

Butter

Glattes Mehl

Kristallzucker

Äpfel vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. Rhabarber schälen und blättrig schneiden (messerrückendick). 4 Schalen von ca. 12 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker bestreuen, mit je zwei Apfelviertel mit der Haut nach oben einlegen, mit Rhabarber und Kristallzucker bestreuen, mit je 1 EL Sukiyaki-Sauce beträufeln. Im Rohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Couscous mit 1/16 l kochend heißer Milch übergießen, bei bedecktem Geschirr ein paar Minuten ziehen lassen.

Eier in Eigelb und Klar trennen. Eiweiß mit 1 EL Kristallzucker zu Schnee schlagen. Eigelb mit 3 EL Sukiyaki-Sauce und einem gehäuften EL Mehl verrühren. Schnee unterheben. Äpfel mit Couscous bestreuen, Biskuitmasse darauf geben.

Orangen gut waschen, aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden. In jede Schale eine Orangenscheibe legen. Bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen.

Aromatisches Rhabarberkompott

Zutaten für Portionen

100 g Zucker

500 ml Wasser

Ingwer, frisch, in Scheiben

500 g Rhabarber, geschält, in Stücke geschnitten

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 TL Speisestärke (muss nicht sein)

ZUBEREITUNG

Den Zucker in 500 ml Wasser unter Rühren langsam erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Die Ingwerscheiben dazugeben und mitkochen, bis der Geschmack sich entfaltet hat. Mit einem Schaumlöffel aus dem Zuckerwasser entfernen und die Rhabarberstücke hinzugeben. Kurz (etwa 2 Minuten) mitkochen. Mit dem Schaumlöffel die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und das aromatisierte Zuckerwasser reduzieren lassen (evt. mit Stärke eindicken). Den Saft und die Zesten der Zitronenschale hinzugeben und unter den Rhabarber rühren. Nach dem Auskühlen servieren, nach Wunsch mit geschlagener Sahne.

jago7-CK

Bayerische Creme auf Rhabarber 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine

1/4 l Milch

Mark von 1 Vanilleschote

3 frische Eigelb (Gr. M)

50 g + 2-3 EL Zucker

150-200 g Schlagsahne

500 g Rhabarber

1/8 l Kirschsafte

1 geh. EL (15 g) Speisestärke

1 kleine Banane

evtl. Kokosraspel und Minze

Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Milch und Vanillemark aufkochen. Eigelb und 50 g Zucker cremig schlagen. Heiße Milch unter ständigem Rühren zugeben. Zurück in den Topf gießen. Bei schwacher Hitze (nicht kochen!) rühren, bis die Creme dicklich wird. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

2. Im eiskalten Wasserbad kalt rühren, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. In eine kalt ausgespülte Form füllen. Ca. 4 Stunden kühlen.

3. Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 2 EL Kirschsafte und Stärke verrühren. Rhabarber im Rest kochenden Saft ca. 5 Minuten dünsten. Mit Zucker abschmecken. Binden. Banane schälen, klein schneiden und unterheben. Creme stürzen. Alles anrichten.

Blätterteigschnitten mit 2 Eigelb M

Himbeer-Rhabarber-Creme

6 Portionen

CREME

200 g Rhabarber

350 g Himbeeren

50 g Johannisbeergelee

2 Blätter Rote Gelatine

2 Vanilleschoten

2 Eigelb (Kl. M)

70 g Zucker

150 ml Schlagsahne

BLÄTTERTEIG

300 g Blätterteig (TK)
Mehl Für die Arbeitsfläche
130 g Zucker
30 g Puderzucker

Essen & Trinken März 2000

1. Für die Creme den Rhabarber putzen (evtl abziehen), in schmale Stücke schneiden und mit 200 g Himbeeren und Johannisbeergelee in einem Topf in 20 Minuten dicklich einkochen. Das Kompott in einen hohen Rührbecher geben, mit dem Schneidstab fein pürieren und kalt stellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit Eigelb und Zucker in 7 Minuten cremig aufschlagen. Das Fruchtpüree unterheben. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, ebenfalls unterrühren. Die Creme kalt stellen. Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, die Schlagsahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.
3. Für den Blätterteig die Teigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Teigplatten wieder übereinander legen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 30x30 cm ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (7 cm Ø) dicht an dicht 12 Taler ausstechen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Zucker auf der Arbeitsfläche flach ausstreuen. Die Teigtaler nacheinander auf den Zucker legen und mit einer Kuchenrolle zu einem ca. 18 cm langen Oval ausrollen, dabei einmal wenden, damit der Zucker sich in den einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Kalbsbrust in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Spitzkohl (Extra Rezept) und Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeit 3 Stunden

Pro Portion 60 g E, 26 g F, 11 g KH 523 kcal (2193 kJ)

Croquant-Parfait mit Rhabarberkompott 5 Eigelb M

6 Portionen

PARFAIT

100 g Zucker; (1)
100 g Mandelstifte
100 g Edelbitterschokolade
1 Vanillestängel

100 ml Schlagsahne; (1)

5 Eigelb

125 g Zucker; (2)
1 Pack. Vanillezucker

400 ml Schlagsahne; (2)

KOMPOTT

800 g Rhabarber
1 cm Ingwer
100 g Zucker; Menge anpassen
1 Schuss Safran

Für das Parfait Zucker (1) zu hellbraunem Karamell schmelzen. Vom Feuer nehmen und die Mandelstifte unterrühren. Die Masse sofort auf ein leicht gefettetes Backpapier geben und auskühlen lassen. Dann den Croquant zwischen ein Küchentuch legen und mit einem Wallholz grob zerbröseln.

Die Schokolade sehr klein würfeln.

Den Vanillestängel der Länge nach aufschlitzen und mit dem herausgekratzten Mark sowie dem Schlagsahne (1) in ein Pfännchen geben und aufkochen. Vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Stängel entfernen. Eigelb, Zucker (2) und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Den Vanillerahm unter rühren und die Masse kalt schlagen.

Die zweite Portion Schlagsahne (2) steif schlagen. Unter die Creme ziehen.

Zuletzt Croquant und Schokoladewürfeln unterheben.

Eine große Cakeform oder Portionenformen mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die eine Seite der Folie mit Wasser befeuchtet. Die Parfaitmasse einfüllen und während mindestens vier Stunden gefrieren lassen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Stängelchen schneiden.

Den Ingwer schälen und fein hacken. Rhabarber, Ingwer, Zucker und Safran in eine Pfanne geben und aufkochen. Den Rhabarber auf kleinstem Feuer während vier bis fünf Minuten knapp weich garen. Auskühlen lassen.

Zum Servieren das Parfait auf Teller anrichten und mit Kompott umgeben.

Anne-Marie Wildeisen Meyers Modeblatt 17/99

Gebackene Powidltascherl 1 Ei M

auf Rhabarberragout

4 Personen

TEIG

1 klein. Kartoffel (festkochende Sorte, gekocht und geschält)

70 g Topfen / Quark

10 g Zucker

5 g Hartweizengrieß

1 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Mehl; ca.

ZUM PANIEREN

Semmelbrösel und verquirltes Ei

FÜLLUNG

125 g Dörripflaumen

25 g Mandeln (gemahlen)

1/2 Vanilleschote

30 ml Rum

RHABARBERRAGOUT

2 Stangen Rhabarber (ca. 350 g)

Zimtzucker

Himbeergeist

100 g Zucker

500 ml Weißwein

1/2 Vanilleschote

3/4 Zimtstange
1 El. Maisstärkemehl

Für den Teig

Kartoffel passieren. Topfen / Quark, Zucker, Hartweizengrieß, Eigelb, Salz und Mehl zur passierten Kartoffel geben, alles zu einen festen Teig verarbeiten, gegebenenfalls noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Für die Füllung

Dörrpflaumen, Mandelgrieß, Rum und das Mark der Vanilleschote in der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten.

Teig ausrollen und Scheiben ausstechen. Mit versprudeltem Ei bestreichen, Füllung auftragen, Tascherln formen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Tascherln in Mehl, Ei und Brösel panieren, und in heißem Öl herausbacken.

Für das Rhabarberragout

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Mit einer Prise Zimtzucker und einem Schuss Himbeergeist marinieren, ca. 1 Stunde zugedeckt stehen lassen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und vorsichtig mit Weißwein ablöschen. Die Schale vom Rhabarber, das Mark der Vanilleschote sowie die Zimtstange zum Weißweinsud geben und bei niedriger Temperatur ziehen lassen.

Geschichtete Rhabarbercreme 3 Eiweiß M

1 Rezept()

1 kg Rhabarber
1 Vanilleschote
1 Sternanis
150 g Zucker
200 ml Rotwein

3 Eiweiß

1 Pack. Bourbon Vanillezucker
2 El. Zucker

150 ml Schlagsahne

NACH BELIEBEN

Zuckerblümchen

() Sollte Für 5 bis 6 Personen reichen.

Den Rhabarber rüsten, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit den herausgekratzten Samen, dem Sternanis, dem Zucker und dem Rotwein beifügen. Den Rhabarber zugedeckt auf kleinem Feuer sehr weich kochen.

Vanilleschote und Sternanis entfernen. Den Rhabarber mitsamt Garflüssigkeit pürieren. Auskühlen lassen, dann kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren das Eiweiß sehr schaumig schlagen. Dann nach und nach unter Weiterschlagen Vanillezucker sowie Zucker einrieseln lassen; es soll eine schneeweiß-glänzende, feinporige Masse entstehen. Den Schlagsahne ebenfalls steif schlagen und unter den Eischnee ziehen.

Das Rhabarberpüree abwechselnd mit der Eischnee-Schlagsahne-Mischung in Gläser oder Dessertschalen füllen; es sollen verschiedenfarbige Schichten entstehen, dabei mit einem weißen "Häubchen" abschließen. Dieses nach Belieben mit je 1 Zuckerblümchen garnieren.

Sternanis - Die rötlichbraunen, sternförmigen Früchte eines immergrünen Magnolienbaumes werden noch unreif geerntet, an der Sonne getrocknet und haben dann ein durchdringendes, scharfes Anisaroma. Sternanis gibt es gemahlen oder als ganze Sterne zu kaufen; letztere sind luftdicht verschlossen sehr lange haltbar, im Gegensatz zum Pulver, das sein Aroma schon bald verliert. Sternanis ist Bestandteil der berühmten chinesischen Fünf-Gewürz-Mischung sowie verschiedener Currymischungen vor allem aus Malaysia und China. Bei uns ist Sternanis im Lebkuchengewürz zu finden. Er ist ein ausgezeichnetes Fleischgewürz, passt insbesondere zu Schweinefleisch, Poulet sowie Ente und kann anstelle von Pastis oder Pernod Für Saucen zu Fisch und Meerfrüchten verwendet werden.

REF

Annemarie Wildeisen Kochen, 04/2002

Gratinierter Rhabarber 4 Eigelb M

Zutaten (für 4 Personen):

5 Stangen Rhabarber

0,2 l Weißwein

0,2 l Wasser

0,1 l Grenadine

100 g Zucker.

Den Rhabarber waschen, die Fäden ziehen (nicht wegschmeißen) und in circa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese legen sie bitte in ein etwas tieferes Gefäß, es muss aber keine Schüssel sein.

Wasser, Weißwein, Grenadine, Zucker und die Schale des Rhabarber in einen Topf geben und aufkochen. Ungefähr fünf Minuten kochen lassen und durch ein feines Sieb über die Rhabarberstücke passieren. Alles zusammen langsam auskühlen lassen und fertig.

Sollte der Rhabarber noch etwas zu hart sein, diesen Vorgang nochmals wiederholen.

Zutaten für die Gratinmasse:

4 Eigelb

80 g Puderzucker oder Zucker

120 g geschlagene Sahne.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie fast weiß sind. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Den Rhabarber aus dem Fond nehmen und gut abtropfen lassen, sonst verwässert Ihre Gratinmasse. In einen tiefen Teller legen und mit der Gratinmasse überziehen. Es sollte nichts mehr vom Rhabarber zu sehen sein. Alles zusammen im Ofen oder unter dem Grill gratinieren, bis es goldgelb ist.

Wer mag, noch eine Kugel Vanilleeis oben drauf, fertig ist ein schönes, schnelles Frühlingsdessert.

NDR 90,3 wünscht guten Appetit

Grießnocken mit Rhabarberkompott M

200 g Geputzter Rhabarber

Evtl. 2 EL (25 ml) Apfelsaft (für Diabetiker geeignet)

Einige Spritzer Süßstoff

1 El. (10 g) Mandelblättchen

1/8 Ltr. Milch

2 geh. EL (40 g) Grieß

1 El. (20 g) Magerquark

1 Tl. (3 g) Diabetikersüße

1. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit Apfelsaft und 2-3 EL Wasser (oder nur 4-5 EL Wasser) zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Mit Süßstoff abschmecken. Mandeln rösten.

2. Milch, 75 ml Wasser und etwas Süßstoff aufkochen. Grieß einrühren und ohne Hitzezufuhr ca. 5 Minuten quellen lassen. Etwas abkühlen lassen. Quark unterrühren, auskühlen lassen.

3. Mit Hilfe von 2 angefeuchteten Ei Nocken abstechen. Grießnocken und Rhabarberkompott anrichten. Mit den Mandeln und mit Diabetikersüße bestreuen.

Extra-Tipp

Rhabarber ist ideal für eine Frühjahrskur von innen. Denn er enthält Zitronen- und Äpfelsäure, die blutreinigend und positiv auf die Darmflora wirken. Wegen seines hohen Gehalts an Kalium hat Rhabarber eine entwässernde Wirkung und senkt zudem den Blutdruck. Und: Mit nur 14 Kalorien pro 100 g fällt er wirklich nur wenig ins Gewicht.

Zubereitungszeit: 30 Min.

kochen und geniessen

Grießpudding mit Rhabarber-Prosecco. 1 Eiweiß M

Kompott

6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten +

4 Stunden Kühlzeit

1 kg Rhabarber

300 g Zucker

8 El. Pro secco

100 ml Grenadinesirup

2 El. Speisestärke

1 Vanilleschote oder

2 Pack. Bourbon

Vanillezucker

1 l Milch

200 g Weichweizen-Grieß

1 Frisches Eiweiß

- 1 Prise Salz
- 1 Granatapfel

1. Rhabarber putzen, waschen und sehr klein schneiden. Mit 50 g Zucker in einem Topf andünsten. Mit 6 EL Prosecco und Grenadinesirup ablöschen. 2 EL Prosecco und Speisestärke glatt rühren und einrühren. 2-3 Minuten köcheln, bis die Rhabarberstückchen langsam zerfallen. Abkühlen lassen.

2. Vanilleschote halbieren. Das Mark heraus schaben und mit Milch und 150 g Zucker aufkochen. Grieß einrühren und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln. Vom Herd ziehen

3. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, 2 TL Zucker dabei einrieseln lassen. Unter den heißen Grießpudding heben. 6-8 Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Den Grießpudding einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

4. Granatapfel aufbrechen und die Kerne herausklopfen. Pudding mit einem Messer vom Rand lösen und aus den Förmchen stürzen. Mit dem Rhabarberkompott und Granatapfelkernen servieren.

Die kugelige Frucht mit der harten Schale gehört zur Familie der Myrtengewächse und stammt aus dem Mittleren Osten. Die rosa bis tiefroten essbaren Kerne löst man aus, indem man die Frucht aufbricht und die Kerne herausklopft. Achtung Der Saft macht braune Flecken, die sich schwer entfernen lassen. Also Schürze nicht vergessen!

Portion ca. 330 kcal, E 8 g, F 5 g, KH 61 g

I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O! - I N F O!

Der Granatapfel Die kugelige Frucht mit der harten Schale gehört zur Familie der Myrtengewächse und stammt aus dem Mittleren Osten. Die rosa bis tiefroten essbaren Kerne löst man aus, indem man die Frucht aufbricht und die Kerne herausklopft. Achtung Der Saft macht braune Flecken, die sich schwer entfernen lassen. Also Schürze nicht vergessen!

Grießschnitten auf Rhabarber 1 Ei M

1 Rezept

1/4 l Milch

2 El. Zucker

1 Prise Salz

2-3 Tropfen Vanille-Aroma

Etwas Unbehandelte Zitronenschale
45 g Grieß
1 Ei (Gr. M)
150 g Rhabarber
125 ml Apfelsaft
1-2 El. Vanillin-Zucker
1 TI Speisestärke
Evtl. Minze zum Verzieren

1. Milch, Zucker, Satz, Aroma und Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen. Grieß einstreuen und 10-12 Minuten bei schwacher Hitze unter Rühren Quellen lassen. Etwas abkühlen lassen. Ei trennen. Eigelb unterrühren Eiweiß steif schlagen und unterheben. Grießmasse in eine kleine, flache und gut gefettete Form füllen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 3-4 EL Apfelsaft, Vanillin-Zucker und Stärke glatt verrühren. Übrigen Apfelsaft aufkochen. Rhabarber zugeben und darin ca. 5 Minuten dünsten. Angerührte Stärke einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Evtl. nachsüßen. Kompott etwas abkühlen lassen.

3. Den Grießpudding stürzen und in Rauten oder Würfel schneiden. Mit Kompott anrichten und mit Minzeblättchen verzieren.

Getränk z. B. Milchkaffee.

Wichtige Nährwert-Angaben Portion ca. 470 kcal/1970 kJ Eiweiß 14 g
Fett 10 g Kohlehydrate 78 g

Profi-Tipp Durch die Oxalsäure wird der Rhabarber so schön sauer. Er sollte aber keinesfalls roh gegessen werden.

Ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

Grießschnitten mit Rhabarber-Kompott 1 Ei M

1 Rezept

500 g Rhabarber
1 Vanilleschote
1 TI Natron
100 g Zucker

2/3 l Milch
160 g Grieß

1 Ei

3 El. Butter zum Ausbraten
2 El. Zucker
1 TI Zimtpulver

Rhabarber putzen, Fäden entfernen und in 2-Zentimeter-große Stücke teilen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Natron in kochendem Wasser auflösen und die Rhabarberstücke damit überbrühen. In einem Topf den Rhabarber mit Zucker und Vanille zu einem Kompott köcheln lassen.

Im Topf Milch aufkochen, den Grieß einstreuen und rührend kochen lassen.

Den Topf vom Feuer nehmen, das Ei verkleppern und einrühren. Auf einem befeuchteten Holzbrett die Grießmasse fingerdick ausstreichen und erkalten lassen. Dann Vierecke ausschneiden und in Butter goldgelb ausbraten.

Mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Rhabarber-Kompott servieren.

Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M

Waldmeistereis

4 Portionen

WALDMEISTEREIS

500 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Bund Waldmeister, fein gehackt

6 Eigelb, Gewichtsklasse M

RHABARBERRAGOUT

1/2 l Weißwein, trocken

75 g Zucker

300 g Rhabarber, jung
geschält, geputzt

in Rauten geschnitten

3 Blatt-Gelatine, weiß

GRIEBSCHNITTEN

1/2 l Milch

15 g Zucker

Zucker zum Bestreuen

50 g Butter

Butter Für die Form

1 Vanilleschote

ausgeschabtes Mark davon

1 Zitrone, unbehandelt

abgeriebene Schale davon

150 g Hartweizengrieß

3 Eigelb, Gewichtsklasse M

3 Eiweiß, Gewichtsklasse M

1. Sahne, Zucker und Waldmeister aufkochen. Eigelb einrühren und den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

2. Für das Rhabarberragout Weißwein und Zucker aufkochen und den Rhabarber darin bissfest garen. Rhabarber herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Rhabarberflüssigkeit auflösen. Abkühlen lassen, dann die Rhabarberstückchen in die Flüssigkeit geben.

3. Für die Grießschnitten Milch, Zucker, Butter, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und Quellen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Eigelb unter rühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die kalte Grießmasse heben. In eine gebutterte eckige Form geben, mit Zucker bestreuen und im 170° C heißen Ofen ... Minuten überbacken. Die Grießmasse in Schnitten schneiden, mit Rhabarberragout und Eis servieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Gefrierzeit 40 Minuten

Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt"

Heiße Rhabarbersoße mit Eis M

4 Portionen

300 g Rhabarber

50 g Zucker, braun

1 l Portwein

500 ml Vanille- od. Schokoladeneis

Rhabarberstücke mit Zucker und Portwein aufkochen.

Durch ein Sieb streichen und im offenen Topf bei großer Hitze dicklich einkochen lassen.

Die heiße Soße zum Eis servieren.

Honigköpfchen mit Karamellisiertem Rhabarber M

4 Portionen

250 g Rhabarber
10 g Butter
1 Akazienhonig
5 Blätter Gelatine; eingeweicht

500 ml Schlagsahne

100 ml Doppelrahm

1/2 Zitrone; Schale am Stück
1/4 TL Vanillepulver
3 EL Akazienhonig

Den Rhabarber in Stücke schneiden. Butter und Honig Aufschäumen lassen. Rhabarber beifügen, kurz erhitzen, vom Herd ziehen und stehen lassen.

Pudding- oder Souffleförmchen mit ca. 2 dl Inhalt kalt ausspülen und in den Kühlschrank stellen.

Schlagsahne, Doppelrahm, Zitronenschale, Vanillepulver und Honig bis knapp

vor den Siedepunkt bringen. Bei kleiner Hitze fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und in die Pfanne zurückgeben. Nochmals erhitzen. Gelatine gut auspressen, nach und nach beifügen, auskühlen lassen.

Rhabarber ohne Saft (beiseite stellen) auf den Boden der Förmchen verteilen. Etwas Eiercreme daraufgießend, im Kühlschrank fest werden lassen.

Restliche Eiermilch verteilen, zugedeckt 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser stellen, stürzen. Mit Rhabarbersaft servieren.

Ingwer-Rhabarber-Kompott

1 Rezept

700 g Rhabarber
30 g Frische Ingwerwurzel
150 g Zucker
3-4 El. Zitronensaft

1. Den Rhabarber putzen, nur wenig schälen und in etwa 3 cm lange und 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.

2. Den Rhabarber mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft und 5 El Wasser in einem breiten, großen, geschlossenen Topf 6-8 Minuten bei nicht zu starker Hitze kochen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umrühren. Den Rhabarber im Topf abkühlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen. Mit Buttermilch-Kaltschale servieren.

Tipp Wenn Sie keine frische Ingwerwurzel bekommen, können Sie natürlich auch kandierten Ingwer aus dem Glas verwenden. Nehmen Sie 30 g kandierte Ingwerwurzel und 1-2 El vom Sirup; reduzieren Sie in dem Fall aber den Zucker auf 120 g.

QUELLE Essen & Trinken Mai 1999

Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott M

Zutaten für 2 Personen:

2 Blatt Gelatine,
4 cl Orangensaft,
200 g Magermilchjoghurt,
100 g Sahne,
1 Msp. Abrieb einer unbehandelten Orange,
2 Stangen Rhabarber (100 g),
1 EL Zucker,
1 Msp. Vanillemark,
1 Orange (180 g),
2 Zweige Minze,
flüssiger Süßstoff,
Portionsförmchen

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf Orangensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken, im Orangensaft auflösen und sofort kräftig mit Joghurt und Orangenabrieb verrühren. Sahne steif schlagen und unter

den Joghurt ziehen. Mit flüssigem Süßstoff süßen, in kleine Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Rhabarber schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf geben, mit Zucker bestreuen und 15 Min. ziehen lassen. 5 EL Wasser mit Vanille einrühren und im vorgeheizten Ofen in 10 bis 15 Min. garen. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen, ggf. mit Süßstoff nachsüßen. Orange schälen, Filets herausschneiden und mit dem Rhabarber mischen. Kompott auf tiefe Teller verteilen. Portionsförmchen ca. 7 Sekunden in siedendes Wasser tauchen und Creme auf das Rhabarberkompott stürzen. Mit Minze verzieren. Was steckt drin?

Pro Portion zirka: 250 Kilokalorien, 15 g Fett, 8 g Eiweiß, 20 g anrechnungspflichtige Kohlenhydrate

Mascarpone-Kirsch-Mousse 2 Eiweiß M

auf Rhabarberkompott
5 Person(en)

2 Gelatineblätter

250 g Mascarpone

50 ml Kirsch

90 g Puderzucker

300 ml Schlagsahne; nicht zu steif geschlagen

2 Eiweiß; gekühlt

KOMPOTT

500 g Rhabarber; geschält (Haut nicht wegwerfen)

100 g Zucker

100 ml Apfelsaft

1/2 Vanilleschote

Gelatineblätter In kaltem Wasser eingeweicht Mascarpone, die knappe Hälfte des Kirsch und Puderzucker glatt rühren. Den restlichen Kirsch in einem Pfännchen leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Zur Mascarpone Masse geben. Schlagsahne, nicht zu steif geschlagen unter die Masse ziehen (vor dem Eiweiß). Eiweiß, gekühlt mit einer Prise Zucker steif schlagen. Unter die Masse ziehen. Rhabarber, geschält (Haut nicht wegwerfen) in 3 cm lange Stäbchen schneiden. Apfelsaft, Zucker und die Vanilleschote aufkochen. Die Rhabarberhäute dazugeben, und zwei bis drei Minuten mitkochen lassen. Das löst die rote Farbe aus der Haut. Den rötlichen Sirup samt Haut durch ein Sieb passieren. Übrig gebliebene Haut und Vanilleschote wegwerfen. Rhabarberstücke in den Sirup geben und langsam aufkochen. Die Rhabarberstücke sollen weich sein, aber nicht auseinander fallen.

Im Sud auskühlen lassen. Das Rhabarberkompott auf Teller anrichten. Mit einem in heißen Wasser getauchten Löffel sorgfältig Nocken aus dem Macarpone-Mousse ausstechen und auf das Kompott legen.

Ofenschlupfer mit Rhabarber 5 Ei M

1 Rezept

6 Brötchen vom Vortag

1/4 l Milch

500 g Rhabarber

250 g Zucker

Etwas Zimt

5 Eier

1/2 l Sahne

50 g Butter

Etwas Brauner Zucker

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Brötchen in Scheiben schneiden und mit der Milch begießen. Eine Quicheform mit Butter auspinseln und mit einer Schicht Brötchen füllen. Den Rhabarber darauf verteilen und mit ca. 50 g Zimtzucker bestreuen. Mit den restlichen Brötchenscheiben dachziegelartig abdecken. Die restliche Milch mit verquirlten Eiern, restlichem Zucker und Sahne vermengen und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad mindestens 1 Stunde backen. Dann mit braunem Zucker und Butterflöckchen bestreuen und noch kurz unterm Grill bräunen. Mit Sahne oder Vanilleeis servieren.

Quelle SWR 29.05.2001, Kaffee oder Tee,

Pfirsich - Rhabarber - Kompott M

Zutaten für Portionen

6 Pfirsiche, gehäutet, halbiert und entsteint

10 Stange/n Rhabarber, geputzt und in ca 2 cm großen Stücken

250 g Zucker

120 ml Orangensaft

1 EL Orange(n) - Schale, fein gerieben

2 TL Ingwer, gemahlen

½ TL Muskat (Muskatblüte), gemahlen

1 Prise Salz

Sahne, geschlagen

Brombeeren

Minze, die Blätter

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche in große Stücke schneiden und mit dem Rhabarber in einen großen Topf geben. Zucker, Orangensaft und -schale, Ingwer, Muskatblüte und Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und abgedeckt 10 - 12 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Zwischendurch umrühren und eventuell entstandenen Schaum abschöpfen.

Das Kompott abkühlen lassen und mit Schlagsahne, Brombeeren und Minze garniert servieren. Das Kompott lässt sich bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahren.

von Ruths

Quark Knödel auf Rhabarber 1 Eigelb M

100 g Geputzter Rhabarber
Etwas Zitronensaft
100 g Gewaschene, geputzte Erdbeeren
Etwas Pflanzliches Bindemittel (für Diabetiker geeignet)
Einige Spritzer Süßstoff
1 El. (10 g) Butter/Margarine
100 g Magerquark
1 Eigelb (Gr. S)
50 G Grieß, etwas Mehl
Salz, evtl. 1/2 TL
Gehackte Pistazien

1. Rhabarber waschen und klein schneiden. Mit 5-6 EL Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Erdbeeren klein schneiden, zufügen. Binden, mit Süßstoff abschmecken. Auskühlen lassen.

2. Fett schmelzen. Quark, Eigelb, Grieß, Fett und einige Spritzer Süßstoff glatt verkneten. Daraus mit leicht bemehlten Händen ca. 3 Knödel formen und in siedendem Salzwasser 10-12 Minuten ziehen lassen.

3. Knödel herausheben und abtropfen lassen. Rhabarber-Kompott auf

einen Teller geben. Die Knödel darauf anrichten. Pistazien evtl. noch etwas feiner hacken, darüber streuen.

EXTRA-TIPP Kochen Sie doch gleich etwas mehr Rhabarber-Kompott (z. B. vierfaches Rezept), es lässt sich prima portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

kochen und geniessen

Quark-Rhabarber-Schnitte M

(Von Konditormeister Heinz- ...

FÜR DEN BLÄTTERTEIG

500 g Auszugsmehl

75 g Cremige Butter

15 g Salz

1/4 l Wasser

500 g Frische Butter

1 Kastenform

FÜR DIE EINLAGE

250 g Rhabarber

250 g Orangensaft

100 g Kristallzucker

3 groß. Erdbeeren

FÜR DIE CREME

6 Blätter Gelatine

250 g Quark (20 Prozent Fett)

80 g Staubzucker

100 g Joghurt

2 El. Orangensaft

1 El. Zitronensaft

250 ml Schlagsahne

Zubereitung des Blätterteigs

Mit dem Teigrührgerät auf kleiner Stufe Mehl und cremige Butter zusammenmischen. Das in Wasser aufgelöste Salz dazugeben, vollkommen

durchkneten und eine Kugel daraus formen. In eine Schüssel legen, zudecken und zum Ruhen zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die kalte Butter zwischen zwei Blätter Plastikfolie legen und klopfen, damit sie geschmeidig wird, aber trotzdem fest bleibt.

Den Teig zu einem Quadrat ausrollen. Den Butterblock in die Mitte legen und die Teigränder über ihm zusammenschlagen. Touren geben, das heißt das Teigpaket der Länge nach ausrollen, in drei Lagen zusammenfalten, um 1/4 Umdrehung (90 Grad) drehen und erneut ausrollen. Auf diese Weise die zweite Tour geben, danach gut einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Zwei weitere Touren geben und wieder für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Touren

Unter Touren versteht man das wiederholte Falten des Teiges und der Butter und das Ausrollen. So entstehen beim Blätterteig die vielen "Blätter".

Circa 100 g Blätterteig dünn ausrollen, mit der Gabel in kurzen Abständen einstechen und bei 180 bis 200 Grad knusprig backen (circa zehn Minuten). Kastenform auf den Teig legen und den Teig passend zuschneiden. Form glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

Tipp

Der Blätterteig lässt sich eingefroren lange aufbewahren.

Zubereitung der Einlage

Rhabarberstangen waschen, abziehen und in circa zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Orangensaft mit circa 100 g Wasser und Kristallzucker vermischen und aufkochen. Rhabarberstücke einlegen. Topf vom Herd nehmen, zudecken und die Rhabarberstücke weich garen lassen (circa zehn Minuten), nicht kochen.

Rhabarber auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vier Rhabarberstücke für die Einlage reservieren. Übrigen Rhabarber mit einem Stabmixer fein pürieren. Erdbeeren der Länge nach halbieren.

Zubereitung der Creme

Gelatine in klarem Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Joghurt, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und im warmen Rhabarberpüree auflösen. Püree in die Quarkmasse rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Creme in die Form füllen, Früchte einlegen, übrige Creme einfüllen und glatt streichen. Den zugeschnittenen Blätterteig auflegen und andrücken. Vier Stunden kühlen. Danach stürzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

O- Quark-Rhabarber-Schnitte (von Konditormeister Heinz-
> Richard Heinemann)

TV-Sendung "Volle Kanne - Service täglich" im ZDF

Quarkklöße auf Rhabarber-Kompott 1 Eiweiß M

Zutaten für 1 Person:

3 Scheiben entrindetes Toastbrot (50 g)
1/2 Vanilleschote

100 g Magerquark

1 Eiweiß (Gr. M)
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
etwas flüssiger Süßstoff
100 g geputzte Erdbeeren
300 g geputzter
Rhabarber
etwas Zitronensaft
etwas Mehl, Salz
1/2 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Toast fein würfeln. Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben. Quark gut abtropfen lassen. Toast, Eiweiß, Quark, Vanillemark, Zitronenschale und einige Spritzer Süßstoff verrühren. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Erdbeeren und Rhabarber klein schneiden. Rhabarber und Hälfte Erdbeeren in 5 EL Wasser zugedeckt 3-5 Minuten dünsten.
3. Übrige Erdbeeren unterheben und das Kompott mit Süßstoff und etwas Zitronensaft abschmecken.
4. Aus der Quarkmasse mit leicht bemehlten Händen 2 Klöße formen. In reichlich siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit Rhabarber-Kompott und Pistazien anrichten.

EXTRA-TIPP

Die Quarkklöße schmecken auch aufgebraten, z. B. am nächsten Tag, sehr gut. Dafür am besten gleich zwei Portionen zubereiten.

Quarksouffle mit Rhabarber 3 Ei M

4 Portionen

500 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
70 g Zucker (1)
50 g Zucker (2)
30 g Zucker (3)
1 Essl. Zitronensaft
3 Eier; Kl.3 getrennt
1 Tl. Zitronenschale

80 g Magerquark

1 Essl. Speisestärke
1 Essl. Puderzucker

Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren putzen und halbieren. Zucker (1) im Topf zu goldbraunem Karamell schmelzen. Mit Zitronensaft und 6 El Wasser ablöschen.

5 Minuten im offenen Topf kochen. Rhabarber dazugeben und 3 bis 5 Minuten im geschlossenen Topf garen, die Erdbeeren unterrühren, kalt werden lassen.

6 ofenfeste Förmchen oder Tassen (a 150ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Eigelb, Zucker (2) und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß mit Zucker (3) steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Förmchen oder Tassen füllen und im Heißen Wasserbad bei 180 Grad auf der untersten Schiene 20 Minuten garen.

Souffles am Rand mit einem Messer lösen, aus den Formen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren.

Pro Portion 289 kcal.

Reiskugeln mit Rhabarberkompott M

4 Portionen

700 ml Milch

150 g Rundkornreis;

1 Prise Salz

1 Unbehandelte Zitrone nur abgeriebene Schale

50 g Mandeln; geschält, fein gemahlen

3 El. Zucker

100 ml Schlagsahne; steif geschlagen

KOMPOTT

600 g Roter Rhabarber; Stängel längs halbiert, in ca. 2 cm langen Stücken

100 g Zucker;

1 El. Zitronensaft

3 El. Mandelblättchen; geröstet

Vor- und zubereiten ca. fünfundvierzig Minuten

Kühl stellen ca. 1 Std.

Milch mit Reis, Salz und Zitronenschale aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren ca. dreißig Minuten zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Mandeln und Zucker darunter rühren. Milchreis in einer Schüssel auskühlen.

Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, zugedeckt ca. eine Stunde kühl stellen.

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft in einer weiten Pfanne mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. drei Minuten knapp weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Kompott auskühlen.

Servieren Kompott auf Teller verteilen. Aus dem Reis mit dem kalt abgespülten Glaceportionierer Kugeln formen, auf dem Kompott anrichten, mit Mandelblättchen bestreuen.

Rhabarber - Quark - Parfait M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber (Himbeer-Rhabarber)

150 g Zucker

500 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Sahne

50 g Pistazien gehackt

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen und auf die Länge einer Kastenform (ca. 25 cm) zuschneiden. 100 ml Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Min. dünsten, danach abkühlen lassen. Quark, restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Mit 2/3 des Rhabarbers in die Kastenform schichten und ca. 4 Std. gefrieren lassen. Übrige Stangen im Sud zu Mus kochen, passieren. 1 Std. vor dem Servieren die Form aus dem Gefrierfach nehmen, im Kühlschrank antauen lassen. Parfait stürzen, rundum mit Pistazien bestreuen und in Scheiben teilen. Mit Soße anrichten.

Tipp: Das Parfait lässt sich auch mit Sahnequark oder Mascarpone zubereiten. Dann davon 650 g verwenden und die Sahnemenge auf 100 ml reduzieren.

Hobbyköchin CK

Rhabarber auf Mascarpone-Creme M

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Rhabarber

1 EL (7 g) Speisestärke

200 ml roter Johannisbeer- oder Traubensaft

ca. 2 gehäufte EL Zucker

150 g Mascarpone (ital. Doppelrahm- Frischkäse)

300 g Magermilch-Joghurt

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

evtl. Zitronenscheiben, Melisse und Waffelröllchen zum Verzieren

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen (evtl. abziehen), waschen und in kleine Stücke schneiden. Stärke und etwas Saft glatt rühren. Rest Saft aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

2. Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Rhabarber mit ca. 1 EL Zucker abschmecken. Auskühlen.

3. Mascarpone und Joghurt glatt rühren. Mit ca. 1 EL Zucker und Vanillezucker abschmecken. Vanillecreme in Dessertschälchen anrichten, Rha-

barber darauf verteilen. Evtl. mit Zitronenscheiben, Melisse- und Waffelröllchen verzieren.

EXTRA-TIP

Echten Vanillezucker können Sie auch leicht selbst machen: eingeritzte Vanilleschote in ein Schraubdeckelglas mit Zucker stecken. Falls Sie nur das Mark verwenden, ausgekratzte Schote nutzen. Ca. 2 Tage ziehen lassen.

Mascarpone können Sie durch Sahnequark oder Doppelrahm-Frischkäse ersetzen.

Rhabarber Bananeneis M

300 g Rhabarber
100 ml Apfelsaft
300 g Bananen
3 El Blütenhonig
1 TI Zitronenschale; unbehandelt

150 g Sahne

150 g Erdbeeren
Melisseblättchen z Garnieren

Den Rhabarber waschen und putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

In dem Apfelsaft etwa 3 Minuten dünsten, bis er zerfällt. Dann kalt werden lassen.

Die Bananen in Stücke schneiden und zum Rhabarber geben. Etwas Honig und die Zitronenschale hinzufügen. Alles mit dem Schneidstab pürieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine Metallschüssel füllen, verschließen und 3-4 Stunden ins Gefriergerät stellen. Alle 40 Minuten kräftig durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Für die Sauce die Erdbeeren pürieren. Nach Geschmack mit Honig süßen. Das Eis mit der Erdbeersauce anrichten und mit den Melisseblättchen garnieren.

Das Eis schmeckt besonders gut, wenn es cremig ist, also nicht ganz durchgefroren ist.

Rhabarber Flan M

4 Portionen

FLAN

300 g Rhabarber; geputzt gewogen
2 El. Grenadinesirup
100 g Zucker; (1)

300 ml Schlagsahne

100 ml Milch

1 El. Zucker; (2)
4 Blätter Gelatine

KOMPOTT

300 g Rhabarber; geputzt gewogen
150 g Erdbeerkonfitüre

Ein zartes Frühlingsdessert, dem niemand widerstehen kann. Später in der Saison kann man auch frische Erdbeeren und eine Erdbeersauce dazu kombinieren.

Zubereiten etwa 30 Minuten Kühl stellen mindestens 4 Stunden

1. Den Rhabarber für die Flans klein würfeln. Davon 200 g zusammen mit dem Grenadinesirup und der Hälfte des Zuckers (1) zugedeckt zu Mus kochen. In ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen und diesen in die Pfanne zurückgeben. Auf 1 dl einkochen lassen. Das Mus wird nicht verwendet.
2. Die restlichen 100 g Rhabarberwürfelchen mit dem restlichen Zucker (1) ungedeckt nur knapp weich kochen; daran denken, dass sie beim Auskühlen leicht nachgaren. Erkalten lassen.
3. Schlagsahne, Milch und Zucker (2) aufkochen. 5 Minuten leise kochen lassen. Vom Feuer nehmen.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Herausnehmen, ausdrücken und in der heißen Schlagsahne-Milch-Mischung auflösen. Dann den eingekochten Rhabarbersaft sowie die Rhabarberwürfelchen begeben. Die Masse in 4 Portionenformen füllen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5. Für das Kompott den Rhabarber in Stücke schneiden. Zusammen mit der Konfitüre aufkochen und zugedeckt knapp weich garen. Auskühlen lassen.

6. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und den Rand mit einem Messer lösen. Die Flans auf Teller stürzen und mit Kompott umgießen.

Datum 18.05.1999

Quelle [http //www.chuchi.ch](http://www.chuchi.ch)

Rhabarber in Cognac

500 g Rhabarber

250 g Einmachzucker

1 Vanillestange

1 Flasche Cognac (0,7 l)

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnitten Vanillestange in vorbereiteten Gläsern mit Bügelverschluss schichten. Dann den Cognac darauf gießen und die Gläser verschließen.

Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen.

Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.

Rhabarber in Rotwein

200 g Rhabarber

3 dl Rotwein

80 g Zucker; evtl. mehr, je nach Säure vom Rhabarber

1 pfn Cayennepfeffer

ZUM ANRICHTEN

4 Kugeln Sorbet

Schöne Erdbeeren oder andere Beeren

Frische Pfefferminzblätter

Die Rhabarberstängel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rotwein mit dem Zucker um die Hälfte einkochen. Rhabarber dazugeben und ganz knapp garen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und möglichst lange ziehen lassen. Zuletzt mit Cayennepfeffer abschmecken.

Das Rhabarberkompott in Suppenteller anrichten und je eine Kugel Sorbet dazugeben. Mit einem Pfefferminzzweig und ein paar schöne Beeren garnieren.

Rhabarber mit feiner Vanillesoße Eigelb M

Menge: 4 Personen

750 Gramm Rhabarber
1/4 Ltr. Apfelsaft oder Wasser
1/2 Zitrone, Saft
60 Gramm Speisestärke (4 EL)
8-10 Essl. Zucker, leicht gehäuft
1 Pack. Vanillezucker
1/2 Ltr. Milch
1 Prise Salz

1 Eigelb, frisch

Minze zur Dekor

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Gesamten Saft und 1/8 l Wasser aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt 2 bis 3 min köcheln. 2 EL Stärke und 6 EL Wasser glatt rühren. In den Rhabarber rühren und ca. 2 min weiter köcheln. Mit 6 bis 8 EL Zucker und 1 P Vanillezucker süßen. In 4 Dessertschälchen füllen und auskühlen lassen.

2 EL Stärke und 6 EL Milch glatt rühren. Rest Milch, Vanillezucker, 2 EL Zucker und Salz aufkochen. Stärke einrühren und ca. 3 min köcheln lassen. Eigelb mit etwas Soße verrühren und in die übrige Soße rühren (nicht mehr kochen!). Auskühlen lassen. Rhabarber mit Vanillesoße anrichten und verzieren.

Pro Person: 290 kcal, 6 g E, 6 g F, 50 g KH, rund 19 % Fett kcal

Rhabarber mit Portweinschaum 2 Ei

4 Personen

500 g Rhabarber
75 g Johannisbeergelee

4 Essl. Zitronensaft
2 Eier (Gr. M)
100 g Zucker
1/4 Ltr. Weißer Portwein
1 Leicht geh. EL (10 g) Speisestärke
1 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
1/2 Tl. Zimt
1 Tl. Puderzucker
Evtl. Zitrone und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Rhabarber putzen und waschen. In ca. 10 cm lange schräge Stücke schneiden. Gelee, 2 EL Zitronensaft und 3-4 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Rhabarber darin 6-8 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Rhabarber etwas abkühlen lassen. Auf vier Portionsteller füllen und auskühlen lassen.

2. Eier, Zucker, Portwein, Stärke, 2 EL Zitronensaft und -schale in einem hohen Topf verrühren. Die Soße kurz vor dem Servieren bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Sie ist gut, wenn sie im Topf hochsteigt und dicklich wird.

3. Heiße Soße über den Rhabarber geben. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben. Evtl. verzieren. Zubereitungszeit: 30 Min. (ohne Wartezeit)

Rhabarber Ofenschlupfer 4 Ei M

4 Personen

200 g Baumkuchen
300 g Rhabarber, geputzt
80 g Mandeln, geröstet und gehackt

400 ml Schlagsahne

4 Eier

100 g Zucker
1 Vanilleschote, Mark davon
Butter zum Fetten

Baumkuchen und Rhabarber in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Mandeln, Rhabarber und Baumkuchenwürfel mischen.

Sahne, Eier, Zucker und Vanillemark mit dem Schneebesen verrühren, durch ein feines Sieb auf die Rhabarbermischung gießen, in einer gebutterten Auflaufform im Ofen bei 170 Grad etwa 30 bis 40 Minuten garen. Zum Servieren in Portionen teilen.

Dazu reicht man eine Kugel Vanille- oder Nougateis und eine Vanillerahm-Sauce.

Rhabarber Ofenschlupfer II 15 Ei M

Zutaten:

500 g altbackenes Biskuit,
Brioche oder Hefengebäck,
500 g Rhabarber,
80 g Rosinen,
120 g geröstete Mandelblättchen,

15 Eier,

500 ml Milch,

400 ml Sahne,

250 g Zucker,
Mark einer Vanillestange

außerdem:

Butter zum Fetten der Form,
Puderzucker,
einige frische Erdbeeren zum Garnieren,
1/2 l Vanillesauce

Zubereitung:

Den Biskuit in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Anschließend den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel zerteilen. Diese zum Biskuit geben, Rosinen und Mandeln hinzufügen und miteinander vermengen.

Die Eier mit der Milch und Sahne verrühren, dann Zucker und Vanille zugeben.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten und die Biskuit-Rhabarber-Masse hineingeben.

Die angerührte Eiermilch darüber gießen und kurz einziehen lassen. Die Form in den Ofen geben und ca. 45 Minuten backen bis die Eiermasse vollkommen gestockt und der Ofenschlupfer goldbraun geworden ist.

Ofenschlupfer herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Servieren kleine Portionen mit dem Löffel ausstechen und mit frisch zerteilten Erdbeeren und Vanillesauce garnieren.

Rhabarber Parfait 3 Eigelb M

Zutaten:

250 g Rhabarber,
3 EL Wasser,

3 Eigelb,

75 g Zucker,
1 KL Zitronensaft,

1/4 Liter Sahne,

250 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, zugedeckt in Wasser ca. 5 Minuten garen, dann abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen, danach vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann das Rhabarber-Püree, Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Sofort in eine Eisbombenform füllen und im Eisfach erstarren lassen. Inzwischen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Das Parfait aus der Form stürzen, mit dem Erdbeerpüree überziehen und mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Rhabarber Profiteroles 3 Ei M

35 Stück

50 g Butter

200 ml Wasser

1/4 TL Salz

2 EL Zucker

100 g Mehl

3 Eier; , je nach Größe

FÜLLUNG UND GLASUR

200 g Rhabarber; möglichst
Himbeer-Rhabarber ()

40 g Zucker

250 g Halbfettquark

2 Pack. Bourbon-Vanillezucker

150 ml Schlagsahne

120 g Puderzucker

Für den Teig Butter, Wasser, Salz und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen. Mehl im Sturz dazugeben, das heißt, alles auf einmal und mit einer Kelle rühren, bis eine kompakte Teigkugel entsteht, die sich vom Pfannenboden löst. Ein Ei nach dem andern unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur noch so viel unter den Teig mischen, dass dieser schwer von der Kelle reißt.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in einen Spritzsack geben. Mit großem Abstand baumnussgroße Kugeln auf ein Blech spritzen. In der unteren Ofenhälfte ca. vierzig Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Rhabarber in fingerdicke 3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker aufkochen. Ungedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Auskühlen.

Quark mit Vanillezucker und zwei Ei Rhabarberflüssigkeit verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen.

Puderzucker mit so viel Rhabarbersaft verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Die Profiteroles mit einem Sägemesser quer halbieren. Deckel mit Puderzucker glasieren. Quark auf die Böden verteilen. Rhabarberstücke drauflegen. Mit dem glasierten Deckel belegen.

Klassische Profiteroles-Füllung - Die schnelle, klassische Schlagsahne-Schokolade-Variante 5 dl Schlagsahne mit den ausgekratzten Samen von einer Vanilleschote und zwei Beuteln Bourbon-Vanillezucker steif schlagen. Profiteroles damit füllen. Auf einer Platte oder einer Etagere aufschichten. 150-200 g Edelbitterschokolade mit 1,5 bis 2 dl Schlagsahne bei kleiner Stufe schmelzen. Über die Profiteroles gießen.

() rotstielige, rotfleischiger Himbeer-Rhabarber liegt eindeutig im Trend. Er hat den grünrotstieligen, grünfleischigen Rhabarber ein wenig in den Schatten gestellt, da er in der Regel früher auf den Markt kommt. Zudem ist der rote milder als der grüne, was wiederum unseren heutigen Vorlieben eher entspricht. Beide stammen sie jedoch von der gleichen Pflanzenfamilie, den Knöterichgewächsen, zu denen übrigens auch der Sauerampfer und der Buchweizen gehören, ab. Rhabarber ist eigentlich ein Gemüse, das wir jedoch vorwiegend wie

Obst genießen. Er schmeckt frisch geerntet am besten, die Stiele sollten fest und unbiegsam sein. Aufbewahren - nur wenn unbedingt nötig - in ein feuchtes Tuch eingewickelt im Kühlschrank.

Tipp Brandteig ohne Probleme - Alle Zutaten Für den Teig bereitstellen; insbesondere das abgewogene, gesiebte Mehl, das in die kochend heiße Flüssigkeit gegeben wird. Mit der Kelle sofort kräftig durchrühren. Schnell bildet sich eine glänzende Teigkugel, die sich vom Pfannenboden löst. Die Eier können bereits nach kurzer Zeit untergearbeitet werden. Dies geschieht am besten von Hand, da man so ein besseres Gefühl Für die richtige Konsistenz des Teigs bekommt. Wenn sich dieser in schweren, großen Stücken von der Kelle löst, dann ist er richtig. Jetzt die Masse sofort weiterverarbeiten, das heißt, auf ein Backpapier aufspritzen und backen. Die Brandteigkugeln sollten ihr Volumen beim Backen mindestens verdoppeln, wenn nicht verdreifachen - also wenn möglich Umluft zuschalten. Wichtig ist das Einhalten der Backzeit. Brandteiggebäck sieht schnell aus wie fertig gebacken, ist dann innen aber oft noch roh. Notfalls die Nadelprobe machen.

Rhabarber Schichtcreme 4 Eigelb M

Zutaten

1 kg Rhabarber
4 Blatt. rote Gelatine
Zucker,
Vanillezucker
300 g Erdbeeren

1/4 l Milch

Mark von einer Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Blatt. Gelatine

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und zerkleinern. Ohne Wasserzugabe kurz garen. Rote Gelatine einweichen und unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren halbieren und untermischen. Kühl stellen. Milch mit Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zuwerden beginnt. Rhabarbermasse und Creme abwechselnd in Glasschalen füllen.

Rhabarber Tiramisu 8,5 Ei M

1 Rezept

FÜR DEN MÜRBETEIG

60 g Kalte Backmargarine

70 g Kalte Butter

50 g Zucker

15 g Vanillezucker

1/2 Ei

1 Prise Salz

15 g Speisestärke

200 g Mehl

2 Tropfen Bittermandelaroma

1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

FÜR DIE WIENER MASSE

4 Eier

80 g Zucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Abgeriebene Zitronenschale(unbehandelt)

65 g Mehl

45 g Speisestärke

40 g Butter

FÜR DIE FRUCHTFÜLLUNG

2 EL. Aprikosenmarmelade

1 kg Geschälter Rhabarber in Stangen

1 l Wasser

300 ml Rotwein

400 ml Weißwein

1 Zimtstange

1/2 Vanilleschote

300 g Zucker

FÜR DIE MASKARPONECREME

4 Eier

5 Blätter Gelatine

70 g Zucker

375 g Mascarpone

20 g Cognac

ZUM TRÄNKEN

100 ml Kalter Kaffee

100 ml Rhabarbersud

30 g Kaffeelikör

65 g Zucker

ZUM BESTÄUBEN

Kakaopulver

Alle Zutaten Für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für die Wiener Masse (Biskuit) die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiterschlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben.

Die Masse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken.

Die Böden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Böden abschneiden. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Rhabarber in einem Sud aus Wasser, Rotwein, Weißwein, Zucker, einer Zimtstange und einer halben Vanilleschote garen (nicht kochen!). Aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

Kalten Kaffee, 100 ml Rhabarbersud, Kaffeelikör und Zucker zum Tränken der Biskuitböden mischen. Einen Kuchenring um den Mürbeteig legen und den Teig mit glatt gerührter Aprikosenmarmelade bestreichen. Darauf eine Scheibe Biskuit legen und diese Tränken.

Den Biskuitboden mit den gegarten Rhabarberstangen belegen.

Für die Mascarpone-Creme 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit 20 g Zucker im Wasserbad zur Rose aufschlagen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Dann Mascarpone und Cognac zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

2 Eiweiß mit 50 g Zucker zu Schnee aufschlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf dem Rhabarber verteilen, eine zweite Scheibe Biskuit darauf setzen und wieder tränken. Die restliche Mascarponecreme verteilen und oben glattstreichen. Das Tiramisu 2-3 Stunden kühl stellen.

Dann den Kuchen aus dem Ring entfernen und die Oberfläche mit Kakaopulver bestreuen.

Quelle Rezept von Peter Scharff

Rhabarber Tiramisu 3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß M

Zutaten für den Teig:

10 Eigelb

2,5 Tüte Vanillezucker

250 g Zucker

100 g Weizenstärke

100 g gemahlene Mandeln

6 Eiweiß

Zutaten für die Mousse:

1 kg Rhabarber

400 g Zucker

3 Eigelb,

3 Eier

10 Blatt Gelatine

1 Becher (500 g) Mascarpone

1 Becher (200 ml) Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Stärke und Mandeln mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorge-

heizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Biskuit von den Blechen stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Rhabarber putzen, waschen in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser weich dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und 1/2 des Rhabarberpürees unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben. Aus den selbstgebackenen Biskuits zwei runde Böden ausschneiden oder ausstechen, abwechseln mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten. Zweiten Boden mit dem restlichen Rhabarberpüree bestreichen und das Tiramisu mindestens zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garnieren.

Bei 16 Stücken **pro Stück: 2132 kcal/509 kJ**

Rhabarber Topfen / Quarkdessert mit **2 Eigelb + 1 Eiweiß** **M**

Erdbeercreme

4 Portionen

120 g Rhabarber

2 Eigelb

20 g Staubzucker

2 Blattgelatine

1 TI Vanillezucker

120 g Speisequark, 10 % Fett

70 g Sauerrahm

1 Eiweiß

20 g Kristallzucker

80 g Sahne, geschlagen

Temperierte. Kuvertüre

1 Zitrone

Erdbeeren, frisch

1. Den Rhabarber in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Kristallzucker einmal aufkochen.
2. Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Rhabarber mischen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der

Zitrone über Wasserdampf aufschlagen und anschließend kalt rühren.

4. Topfen / Quark mit Sauerrahm glatt rühren. Eiweiß mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen.

5. Unter die schaumige Dottermasse zuerst die Topfen / Quark-Sauerrahm-Creme mischen, anschließend Rhabarber zugeben und jetzt erst den Eischnee einarbeiten. Zuletzt das geschlagene Schlagsahne unterziehen und die Masse sofort in gekühlte, halbrunde Formen füllen.

6. Für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Formen kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein feines Gitter setzen. Mit leicht temperierter flüssiger Kuvertüre überziehen, die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und wieder kalt stellen.

7. Nach dem Erstarren der Schokolade die Rhabarber-Topfen / Quarkmousse auf Teller geben und mit pürierten, leicht gezuckerten Erdbeeren und gedünsteten Rhabarberstückchen servieren.

Rhabarber Topfendessert mit 1 Eiweiß + 2 Eigelb M

Erdbeercreme

4 Portionen

120 g Rhabarber

2 Eidotter

20 g Staubzucker

2 Blattgelatine

1 Tl. Vanillezucker

120 g Speisequark, 10 % Fett

70 g Sauerrahm

1 Eiweiß

20 g Kristallzucker

80 g Sahne, geschlagen

Temperierte. Kuvertüre

1 Zitrone

Erdbeeren, frisch

1. Den Rhabarber in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Kristallzucker einmal aufkochen.

2. Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Rhabarber mischen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Zitrone über Wasserdampf aufschlagen und anschließend kalt rühren.
4. Topfen mit Sauerrahm glatt rühren. Eiweiß mit dem restlichen Kristallzucker zu Schnee schlagen.
5. Unter die schaumige Dottermasse zuerst die Topfen-Sauerrahm-Creme mischen, anschließend Rhabarber zugeben und jetzt erst den Eischnee einarbeiten. Zuletzt das geschlagene Obers unterziehen und die Masse sofort in gekühlte, halbrunde Formen füllen.
6. Für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Formen kurz in warmes Wasser tauchen und auf ein feines Gitter setzen. Mit leicht temperierter flüssiger Kuvertüre überziehen, die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und wieder kalt stellen.
7. Nach dem Erstarren der Schokolade die Rhabarber-Topfenmousse auf Teller geben und mit pürierten, leicht gezuckerten Erdbeeren und gedünsteten Rhabarberstückchen servieren.

Rhabarber- Crumble mit Eis

Zutaten:

2 EL Mandelkerne mit Haut
100 g + etwas weiche Butter oder Margarine
100 g + 100 g Zucker
Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 P Vanillin-Zucker
200 g Mehl
1 kg Rhabarber
1 EL (10 g) Speisestärke
4 Kugeln (ca. 200 ml) Vanille-Eiscreme
evtl. Puderzucker und Minze

Zubereitung:

Mandeln hacken. 100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Mehl und Mandeln mit den Knethacken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Zugedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Mit 100 g Zucker und Stärke gut mischen. 4 kleine Förmchen (ca. 15 cm Ø) oder eine große Auflaufform fetten. Rhabarber hineingeben und die Streusel dar-

auf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Warmen Crumble mit jeweils 1 Kugel Eis anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen verzieren.

Rhabarber-Bananen-Kompott

500 g Rhabarber
200 g Bananen
1 Spur Naturvanille, gemahlen
1 TL Zitronenschale, gerieben
1 El Honig

Für die Garnitur

20 g Mandeln, gehobelt und
geröstet

Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronenschale und Naturvanille in wenig Wasser ca. 5 Minuten bei milder Hitze dünsten und abkühlen lassen.

Bananen zerdrücken, mit Honig schaumig schlagen und unter den Rhabarber ziehen.

Kompott mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Tipp: Verwenden Sie möglichst voll ausgereifte Bananen. Dieser Kompott schmeckt sehr gut zu süßen Gries, Reis oder Hirsegerichten.

Rhabarber-Cannelloni M

4 Portionen

350 g Rhabarber; 1-cm-Stücke
1/4 l Wein, weiß
2 El. Zucker
2 El. Puddingpulver, Mandel-
1/2 Pack. Cannelloni

150 g Mascarpone oder Creme fraiche

Wein mit Zucker aufkochen. Rhabarber zugeben, 3 min garen. Puddingpulver mit etwas Wasser glatt rühren, Rhabarber damit binden.

Cannelloni (je nach Packungsanweisung evtl vorgaren) damit füllen. In gefettete Form schichten, restliches Kompott angießen. Mascarpone aufstreichen. Im Rohr bei 200 °C 25-30 min überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Rhabarber-Couscous

4 Portionen

100 ml Wasser
75 g Zucker; , je nach Säuregehalt des Rhabarbers
1 Zimtstängel
4 Rhabarberstängel; in Stücke
50 g Helle Sultaninen
150 g Couscousgrieß
50 g Butter; flüssig
Orangenblütenwasser
4 Minzestängel; Blättchen fein gehackt
50 g Mandeln; geschält, geröstet
Zimt; gemahlen
Puderzucker

Wasser, Zucker und Zimt aufkochen, sieben Minuten köcheln lassen. Heiß über den Rhabarber gießen, Sultaninen beifügen, abkühlen lassen. Saft abgießen und auffangen.

Couscous in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser spülen, fünf Minuten Quellen lassen. In einem Blech flach ausbreiten. Mit dem Zuckersirup beträufeln. zwanzig Minuten Quellen lassen, ab und zu auflockern.

Mit Rhabarber mischen und mit Butter, Orangenblütenwasser und Minze abschmecken. Mit Mandeln garnieren, Zimt und Puderzucker darüber stäuben.

Dazu passt aufgerührtes Jogurt nature.

Rhabarber-Himbeer-Kompott mit Sauermilch-Mousse M

4 Portionen

5 Blätter Gelatine
500 g Rhabarber
200 g Himbeeren
200 ml Weißwein
150 g Zucker
1 Vanilleschote

1 Zimtstange

SAUERMILCH-MOUSSE

3 Blätter Gelatine
1 Limette; Schale und Saft

250 ml Sauermilch
50 g Staubzucker

250 ml Schlagsahne
Minze zum Garnieren

1. Für das Kompott Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zimtstange halbieren. Rhabarber abziehen und schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Rhabarber und Himbeeren mit Weißwein, Zucker, Vanillemark und Zimtstange in 2 Säckchen verteilen, vakuumirren und verschweißen. In kochendem Wasser ca. 10;12 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2. Inzwischen für das Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Limette abreiben und auspressen. Sauermilch mit Staubzucker, Saft und Schale der Limette verrühren. Schlagsahne halbfest aufschlagen.

3. Wenig der Sauermilch erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restliche Sauermilch zügig unterrühren, Schlagsahne unterheben.

4. Säckchen aufschneiden, Kompott in eine Schüssel geben, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kompott auf Eis kalt rühren. Wenn die Masse zu stocken beginnt, abwechselnd mit dem Mousse in hohe Gläser füllen und 1 Stunde kühlen. Mit Minze garnieren.

Nährwert pro Person 553 kcal/2,314 kj; 24 g Fett; 63 g KH; **5,2 BE**; 76 mg Chol.

Zubereitung ca. 40 Min

QUELLE Gusto

Rhabarber-Honig-Kompott

1 Kg Rhabarber schälen und in 1 cm starke Stücke schneiden.
Leicht einzuckern und 1 Std. stehen lassen
In einem Edelstahltopf mit
4 Esslöffeln Honig aufkochen.

Den Rhabarber herausnehmen und den Fond mit
1 Zimtstange,
4 Nelken und
2 Sternanis einkochen.
Durch ein Sieb über die Rhabarberstücke gießen und erkalten lassen.
Mit leicht angefrorenem, ungesüßtem griechischen Joghurt servieren.

Gruß Otto

Rhabarber-Ingwer Sorbet

4 Portionen

500 g Rhabarber; geputzt und in Stücke geschnitten

75 ml Weißwein

100 g Zucker

30 g Ingwer, frisch; gerieben

1 Limette; Saft und ausgeriebene Schale

100 ml Mineralwasser

Rhabarber in einen Topf geben, Weißwein und Zucker zufügen. 5 bis 6 Minuten dünsten, pürieren. Ingwer, Limettensaft und -schale zugeben, Mineralwasser unterrühren.

In eine metallische Schüssel füllen, ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig durchrühren, um das Sorbet cremiger zu machen.

Rhabarber-Joghurt-Eis mit 3 Eigelb M

Erdbeer-Papaya-Salat

4 Portionen

300 g Rhabarber

2 Essl. Himbeersirup

3 Eigelb

50 g Puderzucker (I)

300 g Sahnejoghurt

100 ml Schlagsahne

250 g Papaya

40 g Puderzucker (II)

1 Limette: Schale fein abgerieben, sowie

3 Essl. Limettensaft

250 g Erdbeeren

1 Topf Zitronenmelisse

Den Rhabarber putzen und in grobe Stücke schneiden, im Himbeersirup bei milder Hitze 20 Minuten im offenen Topf kochen, dann mit dem Schneidestab des Handrührers fein pürieren. Abkühlen lassen. Eigelb mit dem Puderzucker (I) über dem heißen Wasserbad (80°C) aufschlagen. Die Schüssel ins kalte Wasserbad stellen und so lange weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Rhabarberpüree, Joghurt und Schlagsahne mit der Eigelbmasse verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und 20 Minuten darin rühren lassen. Das Eis in eine Schüssel füllen und für 2-3 Stunden ins Gefriergerät stellen. den Salat die Papaya schälen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch in kleine Rauten schneiden. Die Limettenschale, Limettensaft und restlichen Puderzucker verrühren und mit den Papayastückchen mischen. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und unter die Papaya heben. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen. Die Zitronenmelisse von den Stielen zupfen (einige Blätter zum Garnieren beiseite legen), den Rest grob hacken und unter den Salat heben. Das Eis aus dem Gefriergerät nehmen und etwas antauen lassen, Kugeln ausstechen und auf Portionstellern anrichten. Mit Erdbeer-Papaya-Salat anrichten und mit Melisseblättchen garnieren.

Rhabarber-Parfait 3 Eigelb M

Zutaten:

250 g Rhabarber,
3 EL Wasser,

3 Eigelb,

75 g Zucker,
1 KL ? Zitronensaft,
1/4 Liter Sahne,
250 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, zugedeckt in Wasser ca. 5 Minuten garen, dann abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen, danach vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann das Rhabarber-Püree, Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Sofort in eine Eisbombenform füllen und im Eisfach erstarren lassen. Inzwischen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren.

Das Parfait aus der Form stürzen, mit dem Erdbeerpüree überziehen und mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Rhabarber-Parfait mit Kompott 3 Eigelb M

6 Portionen

PARFAIT

50 ml Wasser

75 g Zucker; (1)

400 g Rhabarber; (1) in Stücke geschnitten

3 Eigelb

100 g Zucker; (2)

250 ml Schlagsahne

KOMPOTT

250 ml Weißwein

100 g Zucker; (3)

1 Zitrone; abgeriebene Schale

1/2 Zimtstängel

600 g Rhabarber; (2) in Stücke geschnitten

Wasser und Zucker (1) aufkochen, Rhabarber (1) beifügen und 10 Minuten sanft kochen lassen. Dann samt Garflüssigkeit pürieren und abkühlen lassen.

Eigelb und Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Rhabarberpüree und geschlagener Schlagsahne unterziehen. Parfait mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Für das Kompott Weißwein, Zucker (3), Zitronenschale und Zimtstängel auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann Rhabarber beifügen und ganz knapp weich kochen. Abkühlen lassen.

Zum Servieren das Kompott in Dessertschalen anrichten und Parfaitscheiben darauf setzen.

Rhabarber-Portweinkompott mit Himbeersahne M

4 Portionen

1 kg Rhabarber

0,4 l Roter Portwein

1/2 l Schlagsahne

1 Zitrone
1 Kiwi
70 g Zucker
40 g Puderzucker
1 Tl Speisestärke
4 El. Himbeergeist
50 g Pinienkerne
Einige Blätter Zitronenmelisse

Den Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Die Zitrone dünn schälen. Portwein mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Zitronenschale herausnehmen, Rhabarber in den Sud geben, aufkochen und etwa 8 Minuten fortkochen. Mit angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen und kühl stellen. Sahne steif schlagen, Puderzucker und Himbeergeist unterrühren und 1 1/2 - 2 Stunden gefrieren lassen.

Pinienkerne in der trockenen Pfanne rösten. Kiwi in Scheiben schneiden.

Rhabarberkompott auf gekühlte Teller geben, mit Kiwischeiben und Zitronenmelisse garnieren. Die halbgefrorene Himbeersahne ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Rhabarbercreme

Zutaten:

500 g Rhabarber
1 dl Weißwein
3 EL Grenadinesirup
75 g Zucker
2 Blatt Gelatine
4 Haselnussmakronen
4 El. Maraschinlikör
einige Pfefferminzblätter.

Den Rhabarber schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Weißwein, Grenadinesirup und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke dazugeben, weich kochen und dann pürieren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser quellen lassen und dann im heißen Rhabarberkompott auflösen. Die Mascarpone cremig rühren (evtl etwas Wasser zugeben) und unter den Rhabarber rühren.

Die Makronen zerbröseln und auf 4 Gläser oder Glasschälchen verteilen, mit je einem Teelöffel Likör tränken. Die Creme darüber geben und das Ganze einen halben Tag kühl stellen. Als Garnitur Minzblättchen mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarbercreme M

4 Portionen

600 g Rhabarber
4 El. Zucker
100 ml Himbeersirup
Unbehandelte Zitrone
abgeriebene Schale
1 Zitrone; Saft
3 El. Maisstärke

1 Jogurt nature

1 TI Vanillezucker

100 ml Schlagsahne

REF

UZ; Luzerner Bäuerinnen

Rhabarber evtl schälen, in Würfel schneiden und in eine geeignete Pfanne geben. Zucker und Himbeersirup begeben, weich kochen. Zitronensaft und Maisstärke vermischen, unter ständigem Rühren zum Rhabarber gießen, weiter rühren und nochmals aufkochen. Auskühlen lassen.

Joghurt und Vanillezucker begeben. Den Schlagsahne steif schlagen und Darunter ziehen. Die Creme vor dem Servieren zwei bis drei Stunden kühl. stellen. Nach Belieben ausgarnieren.

verraten einmal wöchentlich an dieser Stelle einen Menübeziehungsweise Desserttipp.

Rhabarbercreme mit Bananenwürfeln 2 Ei M

4 Portionen

600 g Rhabarber
200 ml Apfelsaft
3 Blätter Gelatine

2 Eier

80 g Zucker

250 g Nordische Sauer Milch

2 Bananen
2 Zitrone; Saft

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben und zugedeckt während ca. fünfzehn Minuten sehr weich kochen. Am Schluss kräftig durchrühren, damit der Rhabarber vollständig zerfällt.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Ausdrücken und im heißen Rhabarbermus unter Rühren auflösen.

Die Eier und den Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das noch möglichst heiße Rhabarbermus unterrühren. Dann kühl stellen, bis das Mus dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Die Sauermilch durchrühren und unter das Rhabarbermus ziehen.

Die Bananen schälen und in Würfel schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Zur Rhabarbercreme geben. Diese in Dessertschalen füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Rhabarbercrumble 1 Ei M

1 Rezept

375 g Mehl
1 Pack. Trockenhefe

650 ml Milch
75 g Butter/Margarine
Salz

1 Ei Kl. M
200 g Zucker
700 g Rhabarber
2 El. Honig

250 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen
3 Blätter Weiße Gelatine
1 Pack. Vanille-Puddingpulver
2 Pack. Vanillezucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Rhabarber putzen, waschen, in schräge, schmale Stücke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 Ei Sahne aufkochen, Mandelblättchen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

3. Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausrollen. Auf eine Teighälfte den Rhabarber legen, die andere Hälfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad. Abkühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekühlten Pudding heben.

5. Mandelteighälfte in 12 gleich große Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhälfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme darauf streichen, Mandelstücke nebeneinander drauflegen. 1 Std. kalt stellen.

QUELLE Schöner Essen Mai 1999

Rhabarbereis M

4-6 Personen

1 kg Rhabarber
75 g Zucker
Zitronenschale
1 Zitronengraskolben
3 cm-Stück Ingwer

200 g Crème fraîche

Dafür wird das Kompott glatt gemixt, mit dicker Sahne vermischt und schließlich in der Eismaschine gefroren. Auf diese Weise lässt sich höchst elegant ein womöglich verkochtes Kompott immer noch aufs Allerschönste retten!

Den Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen und stehen lassen, bis er Saft gezogen hat. Diesen in einen flachen, weiten Topf abgießen und aufkochen. Zitronenschale und längs gevierteltes Zitronengras sowie fein geriebenen Ingwer hinzufügen.

Die Rhabarberstücke hinzugeben und behutsam garen. Solange die Stücke noch Form haben - sie sollten jedoch bereits gar sein - etwa ein Viertel von ihnen zur Dekoration herausheben und kalt stellen. Den Rest schließlich abkühlen, im Mixer beziehungsweise mit dem Pürierstab glatt mixen und mit der Crème fraîche mischen.

Die Masse nochmals abschmecken und auf die nötige Süße hin kontrollieren. In der Eismaschine cremig rühren und gefrieren lassen.

Tipp Wer keine Eismaschine hat, hebt unter das glatt gemixte Rhabarberkompott steif geschlagene Sahne (circa 250 g auf die oben angegebene Menge), füllt die Masse in eine Kastenform und lässt sie im Gefrierfach fest werden. Die Form zuvor mit Klarsichtfolie auskleiden - dadurch lässt sich dann später das fertige Eisparfait leicht aus der Form ziehen.

Servieren Das Rhabarbereis entweder mit dem Portionierer zu Kugeln formen oder das Parfait in Scheiben schneiden. Jeweils auf Desserttellern anrichten und mit marinierten Erdbeeren umkränzen. Die Erdbeeren dafür entstielen, in Scheiben schneiden oder vierteln, mit Zucker bestreuen und mit Zitronen- oder Orangensaft beträufeln. Fein geschnittene Minzeblättchen untermischen. Die Erdbeeren etwas durchziehen lassen.

Getränk Hierzu passt, wie zum Rhabarberkompott, ein Prosecco, ebenso ein Winzersekt oder selbstverständlich auch ein eleganter Champagner.

Rhabarberflammeri

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/8 l Wasser
3 El Speisestärke; oder 1/3 mehr
6 El Rotwein
1 Pk. Vanillesauce; und die Zutaten nach Vorschrift

Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers mischen und etwa 30 Min. Saft ziehen lassen.

Vanillezucker zugeben und Rhabarber bei milder Hitze ca. 5 Min. weich dünsten.

Wasser mit restlichem Zucker erwärmen und Rhabarber mit der Zuckerlösung abschmecken. Wein und Speisestärke verrühren und unter ständigem Rühren langsam zugießen. Kurz aufkochen lassen.

Rhabarber in eine Dessertschale füllen und abkühlen lassen.

Vanillesauce nach Vorschrift zubereiten und dazu servieren.

Rhabarberflan M

4 Portionen

300 g Rhabarber; gerüstet gewogen
2 El. Himbeersirup; oder Grenadinesirup
100 g Zucker

300 ml Schlagsahne

100 ml Milch

1 Pack. Bourbon Vanillezucker; oder
1 El. Hausgemachter Vanillezucker
4 Blätter Gelatine

RHABARBERKOMPOTT

400 g Rhabarber
150 g Erdbeerkonfitüre

Beachten die Mengenangaben im Text beziehen sich auf einer Zubereitung mit dreihundert g Rhabarber!

Den gerüsteten Rhabarber für die Flans unbedingt abwägen, dann klein würfeln. Zwei Drittel der Rhabarberwürfelchen mit dem Sirup und der Hälfte des Zuckers zugedeckt zu Mus kochen. In ein Sieb gießen, den Saft auffangen, dabei zurückbleibenden Rhabarber sehr gut ausdrücken; er wird nicht mehr verwendet.

Den Rhabarbersaft in die Pfanne zurückgeben und auf 1 dl einkochen lassen.

Die restlichen Rhabarberwürfelchen mit der anderen Hälfte des Zuckers ungedeckt nur gerade knapp weich dünsten; daran denken, dass sie beim Abkühlen leicht nachgaren. In ein Sieb abschütten, dabei den Saft auffangen; 1/2 dl zum eingekochten Rhabarbersaft geben.

Schlagsahne, Milch und Vanillezucker aufkochen. Vom Feuer ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen ist. Ausdrücken und in der heißen Rahmmischung auflösen. Dann den eingekochten Rhabarbersaft sowie die Rhabarberwürfelchen beifügen.

Die Masse in Portionenformen füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Für das Kompott den Rhabarber in Stücke schneiden. Mit der Konfitüre in eine Pfanne geben und zugedeckt knapp weich dünsten. Abkühlen lassen.

Zum Servieren die Förmchen mit den Flans kurz in heißes Wasser stellen, den Rand lösen und die Puddings auf Teller stürzen. Mit Kompott umgießen.

Tipp die Flans können im Kühlschrank bis zu 4 Tage aufbewahrt werden.

Annemarie Wildeisen Kochen 04/2004

Rhabarbergrütze

4 Portionen

500 g Rhabarber, geputzt und in
Stücke geschnitten
1/4 l Wasser, ca.
40 g Sago
1 Banane
Zucker nach Geschmack

Sago im Wasser circa 15 Minuten Quellen lassen. Wer die Grütze nicht so dick mag, nimmt weniger Sago.

Rhabarber in das gequollene Sago geben, erhitzen und dabei gut umrühren. Sago ist stärkehaltig und neigt zum Anbrennen.

Banane in Scheiben schneiden und circa eine Minute lang mitkochen lassen. (Der Rhabarber verliert dadurch etwas an Säure.)

Wenn die Rhabarberstücke weich werden, circa drei bis fünf Minuten nach dem Kochen, Grütze vom Herd nehmen und nach Geschmack zuckern.

Tipps Die Grütze wird rot, wenn man am Schluss ein paar Erdbeeren und/oder Johannisbeeren hinzufügt. Richtig grüne Grütze erhält man, indem man grüne Stachelbeeren mitkocht. Die erkaltete Grütze mit Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Rhabarbergrütze 1 Ei M

1 Rezept()

500 g Rhabarber
1/2 Vanillestängel
90 g Maispuder
500 ml Wasser
200 g Zucker

VANILLESAUCE

1/2 Vanillestängel

500 ml Milch

1 TI Maispuder

1 Frisches Eigelb

2 El. Zucker

() Für eine Form von 1 Liter Inhalt, reicht Für etwa 6 Personen.

Rhabarber in Stücke schneiden. Vanillestängel längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauschaben. Maispuder in 5 Wasser auflösen.

In einer Chromstahlpfanne Rhabarber und Zucker aufkochen. Sobald der Rhabarber Wasser zieht, die Pfanne vom Herd nehmen. Drei El Rhabarberwürfel herausnehmen und den Rest durch ein Sieb streichen. Wieder in die Pfanne geben, das Vanillemark und die Maispuderflüssigkeit beifügen und unter Rühren dicklich einkochen.

Die Form kalt ausspülen. Rhabarberpüree und -würfel einfüllen und erkalten lassen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Vanillesauce den Vanillestängel längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauschaben. Beides mit den übrigen Zutaten in ein Pfännchen geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Weiterrühren kurz aufkochen. Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut durchschwingen.

Die Grütze aus dem Kühlschrank nehmen, stürzen und mit der Vanillesauce servieren.

Beachten Säurehaltige Früchte und Metall!

Rhabarber, Zitronen, Apfelsaft usw. nehmen Metallgeschmack an. Dies passiert bei allen Metallen außer bei reinem Chromstahl. Wenn Sie bei der Metall-Legierung nicht sicher sind, verwenden Sie Porzellan oder Glasschüsseln und nehmen Sie den Schwingbesen nach Gebrauch sofort heraus.

Saison-Küche 05/1995

Rhabarberjelly mit Limettenschaum M

68 Port.

10 Blätter Weiße Gelatine
1 kg Himbeer-Rhabarber
1/2 l Weißherbst
200 g Zucker

FÜR DEN SCHAUM

1 Ganze Limette
1 Limette, Saft

150 g Naturjoghurt
80 g Zucker

200 ml Süße Sahne

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarber waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Weißherbst mit dem Zucker erhitzen und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Minuten kräftig kochen lassen, dann den Rhabarber zugeben. 4 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen und die abgetropfte Gelatine zugeben. Das Ganze behutsam verrühren und abkühlen lassen. In eine Kristallschale gießen und kalt stellen.
3. Für den Limettenschaum die Limettenschale abraspeln und den Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Zucker und dem Joghurt cremig schlagen. Die Sahne steif schlagen und die Limettencreme unterheben. Als Sauce zur Jelly servieren.

Kaffee-oder-Tee

Rhabarberkompott

4 Portionen

20 g Butter

500 g Rhabarber; in Stücke geschnitten
75 g Zucker;
4 El. Holunderblütensirup; oder Sambuca

Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Rhabarber beifügen, etwa die Hälfte vom Zucker darüber streuen, leicht caramellisieren lassen. Mit Sirup oder Sambuca ablöschen, eine bis zwei Minuten köcheln, mit dem restlichen Zucker nach Bedarf abschmecken.

Heiß servieren

auf in Butter getoasteten Einbackscheiben

zu frisch gebackenen Crepes mit Vanilleglace

Abgekühlt lagenweise mit gesüßtem Joghurt in ein hohes Glas geben, kalt stellen. Dazu passt Shortbread.

Rhabarberkompott auf Bananenschaum M

4 Portionen

KOMPOTT

500 g Rhabarber
4 El. Grenadinesirup; ()
100 g Zucker

BANANENSCHAUM

4 Kleinere Bananen
1/2 Zitrone; Saft

360 g Joghurt nature

1 Pack. Bourbon Vanillezucker
4 El. Zucker

Den Rhabarber rüsten und in etwa drei cm lange Stücke schneiden. In eine Pfanne geben und den Sirup sowie den Zucker beifügen. Langsam aufkochen, dann zugedeckt im eigenen Saft nur gerade knapp weich kochen. Auskühlen lassen. Achtung Die Rhabarberstücke garen beim Auskühlen noch leicht nach!

Die Bananen schälen, in Rädchen schneiden und mit dem Zitronensaft,

dem Joghurt, dem Vanillezucker und dem Zucker im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Zum Servieren den Bananenschaum in tiefen Desserttellern anrichten und das gut abgetropfte Rhabarberkompott darüber verteilen oder den Bananenschaum als Häubchen über das Kompott verteilen. Nach Belieben mit etwas gehackten Pistazien oder gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

() Grenadinsirup - Dieser Sirup aus Granatapfelsaft und Zucker hat eine intensiv rote Farbe. Er wird deshalb oft zum Färben von Cocktails und Konfekt, aber auch zum Süßen von Desserts verwendet. Man kann den Saft auch selber aus frischen Granatäpfeln herstellen; dazu die Früchte halbieren und auf der Zitruspresse auspressen. Granatäpfel gedeihen in allen Mittelmeerländern und werden bei uns von September bis Ende März importiert. Vorsicht Ob frisch oder als Sirup, der Saft enthält reichlich Gerbsäure, welche auf Textilien Flecken verursacht, die sich kaum oder gar nicht mehr entfernen lassen.

Annemarie Wildeisen Kochen 04/2002

Rhabarberkompott mit Grießflammerie 2 Ei M

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Rhabarber
gehackter Ingwer

1/2 l Milch

100 g Zucker
1 ausgekratzte Vanilleschote
125 g Grieß

2 Eier.

Den Rhabarber waschen, abziehen und gegen die Faser in Streifen schneiden. Anschließend mit ganz wenig gehacktem Ingwer und soviel Zucker wie nötig in einen großen flachen Topf geben und weich dünsten. Abkühlen lassen. Die Milch mit dem Zucker und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren dazugeben, ungefähr zwei Minuten lang köcheln lassen. Die Eier trennen. Den Pudding kurz abkühlen lassen und die Eigelbe unter die Grießmasse rühren. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und portionsweise unter den Pudding ziehen. Die Förmchen kalt ausspülen und den Pudding hineinfüllen. Wenn die Grießflammerie vollständig ausgekühlt ist, aus der Form stürzen und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Koch: Jacqueline Amirfallah

NDR 1 Niedersachsen wünscht guten Appetit

Rhabarbermousse mit Mokka-Sabayon 4 Eigelb M

4 Portionen

FÜR DAS MOUSSE

350 g Rhabarber, geputzt ca. 270 g

2 1/2 Blattgelatine, weiß

1/2 Orange, Saft davon

2 Eigelb

100 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark daraus

40 g Puderzucker

Zimt

250 ml Schlagsahne

400 g Erdbeeren

FÜR DAS SABAYON

4 Eigelb

40 g Zucker

120 ml Milch

1 TI Mokka-Pulver, Instant

3 Ei. Mokkalikör

Minzeblättchen, zum Garn.

1. Den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit Zucker und Vanillemark erwärmen. Die Rhabarberwürfel dazugeben, zugedeckt etwa 1 Minute kochen, danach 1 Minute ziehen lassen. Rhabarberstücke vorsichtig in ein Sieb geben, Saft auffangen. Gelatine in 3 Ei des warmen Rhabarbersafts auflösen. Den restlichen Rhabarbersaft und die Rhabarberwürfel abkühlen lassen.
3. Mit den Quirlen des Handrührers das Eigelb mit dem gesiebten Puderzucker und 1 Prise Zimt sehr cremig rühren. Die Rhabarberstücke und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.
4. Die Sahne nicht zu steif schlagen, unter die Rhabarbercreme heben.

Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

5. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit weiteren 50 ml Rhabarbersaft (Rest aufbewahren) marinieren.

6. Für den Mokka-Sabayon Eigelb, Zucker, Milch und Mokka pulver über einem heißen Wasserbad dicklich aufschlagen, dann im kalten Wasserbad kalt schlagen. Zum Schluss den Sabayon mit 2-3 El Mokkalikör würzen.

7. Zum Anrichten die Mousse mit einem Ei zu Nocken formen und auf Teller setzen. Die Erdbeeren darum herum auf den Tellern verteilen, mit Mokka-Sabayon umgießen. Mit Minzeblättchen garnieren. Zubereitungszeit 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Pro Portion 11 g E, 32 g F, 57 g KH 572 kcal (2400 kJ)

Rhabarbermus M

Zutaten für vier Personen:

1 kg Rhabarber
250 ml Wasser
200 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mondamin

Vanillesoße:

500 ml Milch
2 Essl. Zucker
1/2 Päckchen Puddingpulver

Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Vanillinzucker mit den Rhabarberstückchen in einen großen Topf geben und zugedeckt weich dünsten. Nun die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Rhabarbermasse einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine Schüssel geben und kalt stellen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung eine Soße herstellen

Rhabarberparfait 5 Eigelb M

1 Rezept

500 g Frischer, junger Rhabarber, in Stücken
250 ml Wasser
400 g Zucker
1 El. Wasser

5 Eigelb

500 ml Schlagsahne

Den Rhabarber in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 125 g Zucker hinzufügen, zudecken und auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten weich kochen. Die Flüssigkeit abgießen und aufheben. Den Rhabarber im Mixer pürieren. Ist der Rhabarber ziemlich süß, kann man weniger Zucker als angegeben verwenden. Gewünschte Zuckermenge, Wasser und Kochflüssigkeit bis zur Stufe harte Perle (ca. 120°C) erhitzen. In einer Edelstahl- oder Glasschüssel die Eigelb rühren, bis sie dick und sahnig sind. Den Zuckersirup in dünnem Strahl einrühren. Die Mischung schlagen, bis sie leicht und locker ist. Das Rhabarberpüree unterheben. Die sahen in einer Schüssel schlagen, unter die Rhabarbermischung heben und diese in mehrere flache Gefriergefäße füllen. Zudecken und 3 bis 6 Stunden im Tiefkühlfach fest werden lassen. In dieser Zeit etwa dreimal mit einer Gabel gut durchrühren.

Ergibt 6 Portionen.

Rhabarberparfait 3 Eigelb M

1 Rezept

250 g Rhabarber
Einige Sehr reife Erdbeeren
1 El. Akazienhonig
2-3 El. Rotwein
3 Eigelb von Freilandeiern
100 g Akazienhonig

250 g / 2,5 dl Sahne / Schlagsahne

1.) Rhabarber zerkleinern. Zusammen mit den Erdbeeren, dem 1 EL Akazienhonig und dem Rotwein auf kleiner Stufe zu einen Püree einköcheln lassen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen.
2.) Eigelb, Akazienhonig und 1/3 Rhabarbermark im heißen Wasserbad zu einer dickflüssigen Masse schlagen (mit dem Schneebesen). Creme im Eiswasser (Wasser mit Eiswürfeln) kalt schlagen.
3.) Restliches Rhabarbermark unter die Eimasse ziehen. Steif geschlagene Sahne ebenfalls darunter ziehen.

4.) Parfaitmasse in Portionenförmchen oder in einen Eisbehälter füllen und im Tiefkühler fest werden. lassen. Gefrierzeit 4 - 5 Stunden

Bemerkung Süßstoff Kristallzucker bei gleicher Zubereitung möglich

Rhabarberschnee DIA

Zutaten:

200 g Rhabarber,
200 ml Natreen-Diät-Apfelsaftgetränk,
20 g Sionon-Fruktzucker,
etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale,
4 Blatt Gelatine, weiß,
1 Blatt Gelatine, rot,
kaltes Wasser zum Einweichen,
etwas geraspelte Zitronenschale,
4 Zitronenmelisseblätter

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Apfelsaft, Sionon-Fruktzucker und abgeriebener Zitronenschale zum Kochen bringen. Blattgelatine zusammen einweichen. Rhabarber garen, dann durch ein Sieb streichen. Eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in den sehr heißen Rhabarbersaft geben und so lange rühren, bis sie ganz darin aufgelöst ist. Gut die Hälfte der Flüssigkeit in 4 hohe Dessertgläser füllen und schräg in den Kühlschrank stellen. Gelieren lassen. Rest ebenfalls kühlen. Den gelierten Rest mit dem Mixer sehr schaumig schlagen, in die Gläser auf das Gelee füllen, kühlen.

Mit Zitronenraspel und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Ergibt 4 Portionen.

Eine Portion enthält: 12 g Kohlenhydrate, davon 5 g Zuckeraustauschstoff Fructose, 2 g Eiweiß, 238 kJ (56 kcal), **1 BE**

Rhabarberschnittchen mit Erdbeeren M

4 Portionen

300 g Rhabarber oder Preiselbeeren oder andere säuerliche Früchte
40 g Zucker

150 g Gezuckerte Kondensmilch

90 g Haselnüsse; gemahlen
1 Tl Zitronensaft
12 Scheiben Biscottes; o. Zwieback
400 g Erdbeeren

Vom Rhabarber die zähen Fäden abziehen. Die Stängel in Stücke schneiden, diese mit dem Zucker in eine Chromstahlpfanne geben (keine Alu-Pfanne verwenden!) und zugedeckt auf kleiner Hitze weich kochen. Zu Mus verrühren und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Kondensmilch, Mandeln und Zitronensaft zu einer Paste verrühren. Auf die Biscottes-Scheiben streichen. Diese auf ein Blech setzen und in der oberen Hälfte in den 200°C heißen Ofen schieben. 5 bis 10 Minuten hellbraun überbacken.

Währenddessen die Erdbeere in Scheibchen schneiden.

Die Biscottes-Scheiben mit dem Rhabarbermus bestreichen und die Erdbeere ziegelartig darauf legen.

Auch als kleine Mahlzeit geeignet.

Rhabarbersorbit

4 Portionen

350 ml Wasser
175 g Zucker
450 g Rhabarber; klein geschnitten

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 5 Minuten köcheln lassen

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Sorbetmaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Vor dem Servieren etwas erweichen lassen.

Serviervorschlag mit etwas Rhabarberkompott (Rhabarber sehr fein geschnitten, 2 Minuten mit sehr wenig Wasser gekocht, nach Belieben gesüßt).

Rhabarberwirbel

M

1 Rezept

250 g Frischer Rhabarber
3 Essl. Zucker
125 ml Weißwein
5 Essl. Erdbeer-Sirup
1 Essl. Zitronensaft

700 ml Milch

150 g Sahne-Dickmilch
2 Essl. Koch-Schokolade

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker überstreuen und im Weißwein dünsten, bis er ganz weich ist. Im Mixer pürieren, Erdbeer-Sirup, Zitronensaft, Milch und Sahne-Dickmilch hinzufügen und durchmischen. Schokolade im Wasserbad erhitzen und in eine kleine, gewickelte Papier-Spritztüte füllen. In jedes Glas eine kleine Schoko-Spirale spritzen.

Rote Grütze

350 g Rhabarber
150 g Himbeeren
1 Banane
Zucker (und Süßstoff)nach Belieben.
Das ganze binde ich mit Vanillepuddingpulver
und vielleicht etwas Mondamin.
Dazu Vanillesoße, schmeckt sehr lecker

Tiramisu aus Zwieback mit Rhabarber 3 Ei M

Zutaten für 4 Personen:
10 Stücke Zwieback
750 g Rhabarber
100 ml Apfelsaft

3 Eier

70 g Zucker

1 Becher Mascarpone
3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Den Rhabarber putzen, waschen und in größere Stücke schneiden. Zusammen mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, erwärmen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen. Mit einem Schneebesen die Eigelb mit dem Zucker dickschaumig schlagen. Den Mascarpone unterrühren. Die Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Eine rechteckige Form mit der Hälfte des Zwieback auslegen. Darauf die Hälfte vom Rhabarber mit Saft verteilen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen. Dann den restlichen Zwieback, den Rhabarber und zum Schluss die übrige Creme einschichten. Glattstreichen.
4. Im Kühlschrank 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.

Weißer Polentaschmarren mit 4 Ei M

Rhabarber-Erdbeerkompott

4 Personen

1/4 l Milch

Vanillezucker

1 Prise Salz

50 g Weiße Polenta

50 g Butter / Margarine

3 EL. Kristallzucker

4 Eier

Wenig Butter zum Backen

Staubzucker

KOMPOTT

500 g Rhabarber

150 g Kristallzucker

2 Mokkalöffel Zimt

1 Vanilleschote; das Mark

300 g Erdbeeren

Milch, Butter, Vanillezucker, Salz und 1 EL Kristallzucker aufkochen lassen, den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren zu einer dicken Masse einkochen. 3 Eigelb und ein ganzes Ei unter die Masse rühren, danach überkühlen lassen. Die verbliebenen Eiweiß zu Schnee schlagen, mit dem restlichen Zucker ausschlagen und unter die Grießmasse heben. In eine gebutterte Pfanne gießen und bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.

Für das Kompott Rhabarber schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Mit Zucker und Zimt bestreuen, mit Vanille versetzen. Ca. 30 Minuten

stehen lassen. Danach ganz kurz erhitzen und im abgekühlten Zustand die geviertelten Erdbeeren unterziehen.

Polentaschmarren überzuckern, mit dem Löffel in große Stücke zerteilen, abermals überzuckern und mit dem Kompott anrichten.

Zitronencreme mit Glasiertem Rhabarber 1 Ei M

2 Personen

1 Rhabarber
1 Zitrone, ungespritzt

1 Ei

125 ml Milch

6 El. Zucker

125 ml Sahne

4 Blätter Gelatine

40 g Butter

1 TI Pistazien

1 TI Nüsse

1 TI Honig

2 El. Apfelsaft

20 ml Cointreau

Melisse

Läuterzucker

Vorbereitung Läuterzucker zubereiten (in Wasser aufgelöster Zucker

Im Verhältnis 1 : 1 aufkochen)

Rhabarber abziehen und in 1/2 cm Stücke schneiden.

Zitronenschale abziehen und etwas Saft pressen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eiweiß vom Eigelb trennen.

Nüsse und Pistazien hacken. Sahne steif schlagen.

Zubereitung

1. Rhabarber in Läuterzucker auf den Punkt kochen. Butter in die Pfanne, Zucker dazu und karamellisieren lassen.
2. Eigelb, Zucker, Milch warm schlagen, Gelatine zerlaufen lassen und dazugeben, danach kalt schlagen.
3. Zitronenschale und etwas Saft dazugeben. Aufgeschlagene Sahne unterheben. Masse in ausgespülter Kaffee Ts abfüllen und vier bis sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Vorbereitete Karamellen mit Apfelsaft ablöschen, Honig und etwas Cointreau dazu, sowie die gehackten Pistazien, Nüsse und Rhabarberstückchen.

Anrichten Zitronencreme aus der Ts auf Tellermitte stürzen. Rhabarber rundherum anrichten, zwei Hippenrollen anlegen. Ein Melissesträußchen oben auf.

QUELLE TV-Sendung Volle Kanne- Susanne

Diverses

Frittierter Rhabarber 3 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Rhabarber

225 g Mehl

300 ml Wein, weiß

1 EL Öl

1 Prise Salz

3 Eiweiß

3 Eigelb

Butterschmalz

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Geschälten Rhabarber in 5 cm große Stücke schneiden und auf Küchentrepp legen. Für den Backteig Mehl mit Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verrühren und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Vor dem Ausbacken steifgeschlagenes Eiweiß unter den Teig heben.

Rhabarberstücke eintauchen und schwimmend in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Angelika2603

Fusilli mit Spargel und Rhabarber

1 Rezept

300 g Weißer Spargel
300 g Grüner Spargel
150 g Rauke
350 g Rhabarber
20 g Butter / Margarine
3 El. Puderzucker
200 ml Gemüsefond
1 El. Grüne Pfefferkörner in Lake abgetropft und zerdrückt
2 El. Olivenöl
Salz und Pfeffer
300 g Fusilli Nudeln (ersatzweise Penne)

1. Weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Weißen und grünen Spargel schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Rauke putzen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

2. Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen. Rhabarber schräg in 2 cm dicke Stücke schneiden.

3. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und mit der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen. Rhabarber und Pfefferkörner zugeben, 3 Minuten leise kochen lassen und beiseite stellen.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, weißen Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Den restlichen Fond zugießen. Den Spargel zugedeckt 3-4 Minuten bei milder Hitze leise kochen lassen. Den grünen Spargel zugeben. Den Spargel weitere 3-4 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

5. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb schütten und dabei 50 ml Nudelwasser auffangen.

6. Rhabarber, Nudeln und Nudelwasser zum Spargel geben und 2 Minuten unter ständigem Rühren erhitzen. Kurz vor Ende der Garzeit die Rauke untermischen. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit 70 min; **Nährwerte pro Person** Fett in g 12, Kohlenhydrate in g 66, kcal 428, kJ 1796

QUELLE essen & trinken

Hohlhippen mit Rhabarber 1 Eiweiß M

1 Rezept

TEIG

50 g Butter/ Margarine

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1 Eiweiß

KARAMEL

75 g Puderzucker

FÜLLUNG

8 Stangen Rhabarber

125 ml Cream Sherry oder Portwein

(ersatzweise Apfelsaft)

1 El. Zucker

Weiche Butter mit Puderzucker, Mehl und Eiweiß zu einem streichfähigen Teig verrühren. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Aus dem Teig vier Rechtecke von 10 x 15 cm Größe streichen. Dabei braucht ihr etwa die halbe Menge Teig. Das Blech in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und in 10 bis 15 Minuten hellbraun backen. Die Teigplatten lassen sich zu Rollen formen, wenn ihr sie 20 bis 30 Sekunden abkühlen lasst, mit einer Palette vom Papier löst und noch heiß mit den Händen zu Rollen formt. Wer nicht so geübt ist, backt lieber vier mal zwei Teigplatten. Die fertigen Hohlhippen nebeneinander auf ein Stück Pergamentpapier legen.

Für den Karamell den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Von der Kochstelle nehmen und etwa zwei Minuten

stehen lassen, bis der Karamell leicht Fäden zieht. Nun mit einem Löffel den flüssigen Karamell auf die Hippen geben, dabei den Löffel hin und her bewegen, damit Fäden entstehen.

Rhabarber putzen, waschen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden. Mit Cream Sherry und Zucker etwa acht Minuten im offenen Topf dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Abgekühlte Rhabarberstangen in die Hohlhippen füllen.

Dazu Schlagsahne oder Vanilleeis

Pro Stück 175 Kalorien / 732 Joule

Datum 26.05.1993

Quelle Article 207 of zer.t-netz.essen

Rhabarber Soufflé 3 Ei

4 Personen

100 g Löffelbiskuit

60 g Butterschmalz

300 g Rhabarber

100 g Zucker

1 Prise Zimt

3 Eier

1 Pack. Vanille-Zucker

Puderzucker

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

4 feuerfeste Förmchen mit Butterschmalz einfetten und mit Zucker austreuen.

Mit Löffelbiskuits auslegen und mit 30 g zerlassenem Butterschmalz beträufeln.

Rhabarber putzen, abziehen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Restliches Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Rhabarber und 50 g Zucker dazugeben, 5 - 10 Minuten dünsten. Mit Zimt abschmecken. Flüssigkeit abgießen.

Eier trennen. Eigelbe unter die Rhabarbermasse rühren. Auf

Löffelbiskuits verteilen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach restlichen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Das Baiser auf dem Rhabarber verteilen. 10 bis 12 Minuten überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

Rhabarber Sweet And Sour (Pickles)

1 Rezept

500 g Rhabarber; in 5 cm lange Stücke geschnitten

SUD

400 ml Apfelessig

1 El. Meersalz

275 g Zucker;

1 TL Gewürznelken

1 Stück Macis; Muskatblüte

o. Ingwerwurzel, gerieben

1 klein. Rote Zwiebel oder Schalotte in Ringe geschnitten

2 Getrocknete Chili

Apfelessig, Salz, Zucker, Gewürze und Zwiebel, Schalotte oder Chili unter Rühren aufkochen. Sieben Minuten köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist.

Rhabarber in ein enges, hohes Glas geben, mit heißem Sud übergießen, bis er ganz bedeckt ist.

Im verschlossenen Glas 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hält sich gekühlt eine Woche.

Schmeckt fein zu Käse, Siedfleisch, Fisch- oder Fleischterrinen.

Rhabarber-Ketchup

1 Rezept

1,5 LITER

1 kg Rhabarber

500 g Gemüsezwiebel

250 g Staudensellerie

500 g Tomaten
2 Rote Chilischoten (entkernt)
150 g Tomatenmark
2 TL Korianderpulver
2 TL Englisches Senfpulver
6 Gewürznelken
6 Pimentkörner
1/4 l Weißwein
150 g Zucker
125 ml Weißweinessig
3 El. Speisestärke
Salz

Rhabarber, Zwiebel, Sellerie und Tomaten putzen und im Mixer zerkleinern. Mit Chilis, Tomatenmark, Gewürzen und Wein aufkochen, 30 Min. bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren garen. Durch eine Gemüsemühle geben. Das Püree auffangen und mit Zucker und Essig verrühren. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, das kochende Ketchup damit binden, salzen. In Flaschen füllen. Hält sich gekühlt etwa drei Wochen. Zubereitungszeit 2 Stunden

essen & trinken 5/2000

Rhabarber-Wähe 3 Ei M

4-6 Portion

800 g Rhabarber
Öl (zum Einfetten)
300 g Wähenteig (1/2 Grundrezeptmenge)
Mehl (zum Ausrollen)
5 El. Semmelbrösel
4 El. Zucker

GUSS

3 Eier (Gr. M)

250 g Saure Sahne

3 El. Zucker

1. Den Rhabarber waschen, putzen und wenn nötig schälen, dann in 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Pizzablech (30 cm Ø) mit Öl leicht fetten. Den Teig auf bemehlter Unterlage ausrollen und das

Blech damit belegen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen.

3. Den Teigboden mit den Rhabarberstücken belegen und diese mit dem Zucker bestreuen. Die Wähe 10 Minuten auf der untersten Einschubleiste im Ofen backen.

4. Inzwischen für den Guss Eier, saure Sahne und Zucker mit einem Handrührer gut verquirlen.

5. Den Guss über den Rhabarberbelag verteilen und die Wähe weitere 20 Minuten backen. Für eine leichte Bräunung die Wähe weitere 5 Minuten lang auf die obere Einschubleiste schieben.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Rhabarberbiskuit 4 Ei

500 g Rhabarber

4 Eier

120 g Zucker

1/2 TL Zimt

1 P. Vanillepuddingpulver

80 g Mehl

1/2 P. Backpulver

100 g Zimtzucker

Rhabarber waschen, klein schneiden und sehr kurz vorblanchieren. Eier trennen, Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Mehl mit Puddingpulver, Backpulver und Zimt mischen, Eigelbe unter den Eischnee ziehen, Mehlmischung nach und unterheben, zum Schluss den Rhabarber unterheben, auf ein backpapierbelegtes Blech streichen und 15 min. bei 180 Grad backen.

Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M

2 Portionen

150 g Rhabarber

5 El. Zucker

450 ml Milch

60 g Butter

2 Vanillestangen
65 g Hartweizengrieß

1 Ei

Etwas Zitronen- und
Orangenschale, unbehandelt

1 Eigelb

1 El. Sahne

Salz

Den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren, Rhabarber zugeben und wenige Minuten gut durchschwenken.

250 ml Milch, Butter, 2 EL Zucker, eine Prise Salz und das Mark einer Vanillestange aufkochen. Grieß unterrühren und ausquellen lassen. Dann die Masse ca. 5 Minuten abkühlen lassen und das Ei nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Den karamellisierten Rhabarber und 1 TL abgeriebene Zitronenschale darunter geben und einige Minuten unabgedeckt, dann 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Wasser aufkochen und die ausgekratzte Vanillestange, ein Stück Orangen- und Zitronenschale sowie eine Prise Salz zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und im Wasser ca. 12 Minuten garen.

Für die Sauce die zweite Vanillestange aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 1 EL Zucker und restlicher Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren.

Die Rhabarberknödel mit der Vanillesauce anrichten.

Pro Portion 628 kcal / 2628 kJ 50 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 41 g Fett

Rhabarberroulade 5 Ei M

1 Roulade

200 g Rhabarber
4 El. Zucker

250 g Mascarpone

4 El. Puderzucker

ROULADE

40 g Butter/ Margarine
100 g Mehl
1/2 TL Backpulver

5 Eier

100 g Zucker; (1)
20 g Zucker; (2)
1 Prise Salz

Die Butter auf sehr kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen. Mehl und Backpulver sieben. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren. Die geschmolzene, aber nicht mehr warme Butter darunter rühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen. Abwechslungsweise mit dem Mehl unter die Eigelbmasse ziehen. In ein mit Backpapier belegtes viereckiges Backblech verteilen und ca. 1 cm hoch ausstreichen. In der Mitte in den 220 C heißen Ofen schieben und acht bis zehn Minuten backen.

Ein Tuch ausbreiten und den Zucker (2) darauf ausstreuen. Biskuit darauf stürzen, das Backpapier entfernen und das Biskuit mitsamt dem Tuch aufrollen. Erkalten lassen.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker in ein Pfännchen geben und auf mittlerer Hitze so lange kochen, bis er etwas Saft zieht. Auskühlen lassen.

Rhabarber und Mascarpone vermischen. Die Creme auf das Biskuit streichen und dieses sorgfältig aufrollen. Mindestens zwei Stunden, noch besser über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Aufschneiden die Rhabarberroulade mit Puderzucker bestreuen.

Frau von den Berge, Quartino, Saison-Küche 05/1995

Rhabarbersauce

4-8 Portionen

500 g Rhabarber (geputzt, in 1-1,5 cm dicke Stücke geschnitten)

50 g Butter / Margarine

Muskatnuss, frisch gerieben, Koriander, Ingwer,
Garam Masala (nach Belieben, je nachdem wozu man die Sauce serviert)
1-2 El. Apfel- oder Himbeeressig
3-4 El. Rotwein

1-2 El. Johannisbeergelee
Salz

Rhabarber in 20 g Butter leicht anbraten, Salz und Gewürze nach Belieben darüber streuen. Mit Essig und Rotwein ablöschen, 5 min köcheln lassen. Mit restlicher Butter und Gelee verfeinern.

Zu geräuchertem oder gebratenem Fisch, z.B. Forelle, Lachs, Tunfisch.

Zu gebratener Entenbrust oder Schweinebraten Sauce auf gerösteten Brotscheiben verteilen, mit Ziegenfrischkäse belegen, unter dem Grill kurz überbacken.

Rhabarbersauce II

300g Rhabarber, gerüstet
in kleine Würfel schneiden
2-3EL Zucker zusammen in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer weich köcheln(Achtung brennt leicht an!)
1-2 EL Himbeersirup
begeben, alles pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.
1 Tag im Kühlschrank haltbar.

Rezept von Sanjing
www.chefkoch.de

Rhabarbersirup

4 Portionen

450 g Zucker
1/2 TI Vanillepulver; oder ausgekratztes Mark von
1 Vanillestängel
200 ml Wasser
500 g Junger Rhabarber in dünne Stücke
1 TI Orangenblütenwasser
3 El. Limettensaft; oder Zitronensaft

Zucker, Vanillepulver oder -mark mit Wasser unter Rühren aufkochen, so lange bis der Zucker aufgelöst ist. Mit Rhabarber in eine Schüssel geben, zudecken. In ein warmes Wasserbad geben, fünfundsiebzig Minuten ziehen lassen.

Ein Sieb mit feinem Baumwolltuch (Gaze) auskleiden, Rhabarber abgießen, Saft auffangen. Rhabarber im Tuch gut auspressen. Saft mit Orangenblütenwasser, Lime- oder Zitronensaft abschmecken. Sirup in gut gereinigte Flaschen füllen, sofort verschließen.

Hält sich einen Monat im Kühlschrank.

Servieren Wenig Rhabarbersirup in Champagnergläser geben, mit Prosecco, Champagner oder Mineralwasser auffüllen.

Tipps Rosenblüten- an Stelle von Orangenblütenwasser verwenden. Vanille durch andere Gewürze - Zimt, Sternanis, Safran - ersetzen. Den Sirup mit Apfelsaft statt Wasser zubereiten.

Tipps & Tricks für die Zubereitung

Um den sauren Geschmack abzuschwächen, geben die meisten reichlich Zucker an den Rhabarber. Aber es geht auch anders, und zwar ohne zusätzliche leere Zuckerkalorien:

Geben Sie Fruchtsaft zu. Viele Köche kochen Rhabarber in Orangen- oder Ananassaft, die Säure nehmen und Süße geben. Für ein Kompott schneiden sie die Stangen in mundgerechte Stücke, geben sie zusammen mit 125 ml Wasser oder Fruchtsaft je 750 Gramm Rhabarber in einen Topf und kochen das Ganze etwa 15 Minuten weich.

Verwenden Sie Gewürze, um die Säure des Rhabarbers auf zuckerfreie Art zu mildern. Dazu eignen sich zum Beispiel Orangenschalen, Rosenwasser, Ingwer und Zimt.

Rhabarber hat auf 100 g nur 20 Kalorien.

Die Ernte sollte man Mitte Juni abschließen, da die Pflanze Kraft für das nächste Jahr sammeln muss.

Man kann Rhabarber getrost auch weiter essen, wenn er blüht. Besser ist es, die Blüten zeitig auszubrechen, denn es kostet die Pflanze viel Kraft diese auszubilden, die wiederum den Blättern und Stielen verloren geht.

So konserviert man Rhabarber

Einkochen:

Etwa 3 kg Rhabarber ergeben 4 Gläser von je 1 Liter Inhalt
Jungen Rhabarber putzen, waschen, gut abtrocknen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden, in sorgfältig gespülte Einkochgläser füllen bis fast

unter den Glasrand, dabei die Gläser ab und zu schütteln, damit der Inhalt zusammenfällt.

750 g Zucker mit 375 ml Wasser zum Kochen bringen (Zucker muss sich vollständig lösen), etwa 1 Minute kochen lassen, kochendheiß über den Rhabarber gießen (bis etwa 2 cm unter den Glasrand), die sorgfältig gespülten Gummiringe und Deckel nass auf den gesäuberten Glasrand legen. Die Gläser mit Bügel oder Feder verschließen, dabei darauf achten, dass die Gummiringe sich nicht verschieben.

Beim Einkochen im Einkochapparat die Gläser immer auf den Spezial - Einsatz stellen oder auf einen Drahtrost, niemals direkt auf den Topfboden.

Den Einmachtopf mit so viel Wasser füllen, dass die Gläser bis zu 2/3 ihrer Höhe darin stehen. Gläser mit kaltem Inhalt mit kaltem Wasser aufsetzen, Gläser mit heißem Inhalt mit heißem Wasser.

Damit die erforderlichen Wärmegrade während des Einkochens genau eingehalten werden können, ist ein einwandfreies Thermometer, das bis in das Wasser hineinreichen muss, unbedingt erforderlich.

Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn das Thermometer den im Rezept vorgeschriebenen Hitzegrad erreicht hat.

Die Flüssigkeit in den Gläsern darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur ziehen, da sie sonst aus den Gläsern kocht, sich zwischen Gummiringe und Deckel setzt und einen luftdichten Verschluss unmöglich macht

Nach Beendigung der Einkochzeit die Gläser sofort aus dem Wasserbad nehmen, da andernfalls die Einkochzeit unnötig verlängert und das Einkochgut zu weich oder unansehnlich wird, die Gläser bleiben unter Bügel- oder Federdruck, bis sie vollkommen erkaltet sind.

Das Eingemachte an einem kühlen Ort aufbewahren, von Zeit zu Zeit durchsehen.

Einkochzeit: 25 Minuten bei 80 Grad

Rhabarbersaft:

5 kg Rhabarber putzen, waschen, gut abtrocknen (nicht abziehen), in ganz kleine Stücke schneiden, in einen Kochtopf geben, mit 1 Liter Wasser bis zum Kochen bringen.

Den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, gut ablaufen lassen den gewonnenen Saft wiegen oder messen, mit ca. 2 kg Zucker verrühren (auf 1 kg -1 Liter Saft $\frac{3}{4}$ - 1 kg Zucker nehmen), einmal aufkochen lassen, abschäumen.

1 P. Einmachhilfe in den heißen Saft rühren, in sorgfältig gespülte Flaschen füllen, die Flaschen verschließen, an einem kühlen Ort aufbewahren.

Spargel-Rhabarber-Gemüse mit Erdbeeren

4 Portionen

12 St Spargel, Güteklasse A

1 St Rhabarber, dick
12 Erdbeeren, mittelgroß
2 El. Spargelfond
2 El. Himbeeressig
2 El. Puderzucker

1 El. Butter

Salz, weißer Pfeffer adM
Minze

Klingt wie ein Scherz, wird aber inzwischen von den Gästen gern genommen und im "Haus Menthler" in Dortmund serviert.

Spargel schälen. Die Spargelschalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit Salz und Zucker abschmecken, und ein gutes Stück Butter dazu geben. Die Schalen langsam zum Kochen bringen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen, Spargelfonds abseihen. Spargel ca. 10 Minuten im Fond kochen, dass er noch leichten Biss hat. Spargel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Rhabarber schälen, vierteln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, dann Blütenansatz entfernen, dann vierteln. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Puderzucker in einen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Mit dem Himbeeressig ablöschen und etwas reduzieren lassen. Spargelfond angießen. In den Sud den Rhabarber geben, einmal aufkochen lassen, dann den Spargel begeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Erdbeerstücke vorsichtig untermischen. Die Butter begeben und schmelzen lassen. 2 mittlere Minzeblätter fein schneiden und begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch 1 Minute ziehen lassen, dann servieren.

Das Gemüse passt hervorragend zu Kalbs- und Putensteaks, dazu Salzkartoffeln.

[Sülze von Rhabarber mit Marinade von Blütenhonig](#)

1 Rezept

1 Rhabarberstange
1 Zitrone, ungespritzt
3 Blätter Gelatine
4 El. Blütenhonig
Melisse
Minze
4 El. Apfelsaft

Läuterzucker
1/4 l Wasser
250 g Zucker

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker aufkochen. Rhabarber abziehen und in circa zwei Zentimeter Stücke schräg schneiden. Zitronenschale abziehen, etwas Saft pressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen., Melisseblätter in feine Streifen schneiden. Honig mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zitronenschale anrühren. Rhabarber in Läuterzucker auf den Punkt kochen, herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und mit drei EL Apfelsaft., ein TL Zitronensaft und zwei EL Läuterzucker zerlaufen lassen. Die Rhabarberstücke dazu und gut durchmischen. In Kaffees abfüllen und etwa vier Stunden kaltstellen.

Rhabarbersülze stürzen, auf Suppentellermitte setzen, feine Melissenstreifen darüber streuen. Angemachte Honigmarinade um die Sülze geben, Minzblatt als Garnitur obenauf

Quelle ZDF Ratgeber Praxis

Fisch

Fischcurry mit Rhabarber M

Zutaten für Portionen

600 g Fischfilet (Kabeljau oder Dorsch)

½ Zitrone(n), nur den Saft
1 große Zwiebel(n), gehackt
1 Zehe/n Knoblauch
300 g Rhabarber
2 EL Öl (Sojaöl)
2 EL Curry
375 ml Gemüsebrühe

100 g Sahne

1 Bund Petersilie, glatt
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer, weiß, a.d. Mühle

ZUBEREITUNG

Fisch abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit ½ des Zitronensaftes beträufeln. Dann salzen und pfeffern und zuge-
deckt kalt stellen.

Rhabarber putzen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Öl in einem breiten Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin bei schwacher Hitze anbraten. Den Knoblauch schälen und zur Zwiebel pres-
sen. Rhabarber ebenfalls dazugeben und etwa 3 Minuten mitdünsten, dann mit Curry und Zucker bestäuben. Gemüsebrühe angießen und mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft würzen. Die Sahne unterrühren, aufkochen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Fischwürfel in die Sauce geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Nochmals abschmecken und Petersilie darüber streuen.

Dazu passt Reis.

lisbeth-CK

Rhabarber Bienenstich, Shrimps

6 Portionen

250 g Langkorn-Reis

Salz

1 Orange

2 Limetten

3 Knoblauchzehen

Tabasco

1 El. Ahornsirup

1 El. Chili-Ketchup

8 El. Öl

1 Staudensellerie

1 Honigmelone

1 Apfel

1/2 Römersalat

2 Bund Schnittlauch

250 g Ausgelöste Shrimps

Den Reis in kochendes Salzwasser geben, bei kleiner Hitze bissfest garen. Auf ein Sieb schütten, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Für die Salatsoße Orangen und Limetten auspressen, den Saft mit zerdrücktem Knoblauch, Ahornsirup, Chili-Ketchup, Salz und Tabasco verrühren. Öl mit einer Gabel unterschlagen. Staudensellerie putzen, evtl dünn schälen und in feine Stücke schneiden.

Sellerie, Reis und Salatsoße vermischen.

Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Apfel abspülen, trockenreiben und entkernen, ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Salat putzen und in Streifen schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Alle Salatzutaten locker unter den Reis mischen, durchziehen lassen und vor dem Servieren evtl mit Salz und Tabasco abschmecken.

Pro Port. ca. 460 kcal/1927 kJ

QUELLE ARD/ZDF

Rhabarbergemüse mit Fischfilet

1 Rezept

8 Stangen Rhabarber
2 Rote Zwiebeln, in Lamellen geschnitten
1 Scharfe Chilischote, in Streifen
1 Limone; Schale und Saft
1 Zitrone; Schale und Saft
Etwas Geriebener Ingwer
1 El. Honig
100 ml Brühe
200 ml Weißwein, bevorzugt Riesling
1 groß. Pfanne
Olivenöl
Fischfilet, bevorzugt
Zander, Kabeljau,
Seeteufel; gesalzen, gepfeffert und in Olivenöl gebraten

Rhabarber waschen, grobe Fäden herausziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Chili entkernen und in feinste Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Lamellen zerteilen - das geht so vierteln und mit leichtem Druck die einzelnen Lamellen heraus nehmen.

Rhabarber in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten. Eine große Pfanne ist sehr wichtig, da Rhabarber schnell zermatscht und viel Platz beim Dünsten braucht. Zum Rhabarber die Zwiebel, den Chili, Brühe, Wein, Saft und Schale von Limone und Zitrone und den Honig geben. Das Ganze gut verrühren und bei kleiner Hitze köcheln lassen höchstens 7-8 Minuten, dann bleibt der Rhabarber noch stabil und zermatscht nicht. Nach Ende der Garzeit den Ingwer dazugeben und mit einem gebratenen Fischfilet servieren.

Dieses Rhabarbergemüse passt auch zu Schweinefilet oder Putensteak, am besten gegrillt.

Fleisch

Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

NACH EINER GESCHICHTE VON

Rene Simmen

Des Schweizers liebste **Wurst**, der **Cervelat** (auch **Cervela**, **Cervelas** und **Servela** geschrieben), ist eine **Brühwurst** und besteht als solche zu 60 Prozent aus Wasser, aus **Rind- und Schweinefleisch** sowie **Speck** und **Schwarten**; der Anteil an Fett liegt bei 25, der an Eiweiß bei 12 Prozent.

Die restlichen Prozente entfallen auf Würzstoffe, Salze, Zuckerarten, Nitrit und Phosphat, etwas mehr in der Romandie, etwas weniger in der Deutschschweiz (sonst sind die verschiedenen Rezepte praktisch überall etwa die gleichen).

Das liest sich zugegebenermaßen ziemlich grauslich - wie auch anderes, das analysiert und in Prozente zerlegt wird. Der Mensch, das angeblich edelste Produkt der Schöpfung, besteht aus 65 Prozent Wasser, 30 Prozent Fett und Eiweiß sowie 5 Prozent Glukogen, Mineral- und anderen Stoffen. Der Mensch ist abgepackt in oft schrumpelige, behaarte Haut; die Haut des Cervelats hingegen ist dünn und wunderbar glatt. Sein appetitliches Aussehen verdankt der Cervelat einer mit sich im Einklang stehenden Zubereitungsart. Schnell rotierende Messer eines Cutters verarbeiten die Zutaten (siehe oben, Fremdwasser in Form von Eis) zu einem homogenen Brät. Prall wird dieses in den Naturdarm "gestoßen", abgebunden oder mit einer Metallklammer abgeclippt. Anschließend wird der Cervelat, was seiner Haltbarkeit und seinem Aussehen zugute kommt, während 40 bis 45 Minuten heiß geräuchert und in 75 Grad heißem Wasser gebrüht. Das Resultat der ganzen Prozedur eine etwa 110 Millimeter lange, um die 35 Millimeter dicke und rund 100 g schwere, hellbraunmattglänzende Schönheit.

Doch nicht allein sein Äußeres erhebt den Cervelat zur Nr. 1 der typisch schweizerischen Wurstwaren. Populär ist er auch wegen seiner vielseitigen An- und Verwendungsmöglichkeiten. Der Cervelat lässt sich kalt am Stück oder als Wurstsalat essen; auch warm aus dem Sud. Oder als Wurst-Kartoffel-Eintopf, das heißt gewürfelt und mit Kartoffelwürfeln und Zwiebeln gegart. Oder grilliert, zum Beispiel mit einer Käsescheibe zwischen den Hälften als Cordon

bleu. Oder an Stecken gesteckt und über flammendem Feuer zu Kohle verdorben. Oder gewürfelt und gebraten den Hörnli beigegeben.

Obzwar gemäss unserem verquerten Denken nur das Teure gut ist - und der billige Cervelat somit schlecht zu sein hat -, schmeckt der Cervelat den Betuchten wie auch knapp Betuchten.

Allein die Vielseitigkeit und der Preis vermögen allerdings die Spitzenposition des Cervelat noch nicht zu erklären. Denn bieten andere Brühwürste wie Schübli, Schützen- und Schweinswurst, Wiener nicht die gleichen oder ähnliche Vorteile? Argumente wie der Hinweis auf vaterländische Gefühle oder Erinnerungen an Schulreise, Pfadi und Militärdienst sind ebenfalls nicht allzu hoch zu bewerten, denn davon profitieren ja auch Schübli und Landjäger.

So können wir nicht umhin, den Erfolg des Cervelat in einer höheren Sphäre aufzuspüren, nämlich in der Kunst. Der Cervelat ist als Gesamtkunstwerk zu betrachten, das alle fünf Sinne anspricht Auge (Schönheit), Gefühl/Tastsinn (zart-fester Biss, Schmelz des Bräts), Nase (dezentem Gewürz- und Rauchgeruch), Gaumen (Vielfalt des Geschmacks), Ohr (zarter Knackton beim Hineinbeißen, Brutzelgeräusche beim Braten). Marcel Duchamp hatte seinerzeit den Flaschenständer zum Kunstwerk erklärt. Für Andy Warhol war die Suppendose von Campbell die gegebene Kunstform. Roy Lichtenstein erfasste im Hot dog das zeitgemäße Kunstempfinden der Amerikaner. Wo ist der zeitgenössisch-eidgenössische Künstler, der dem Cervelat ein Denkmal setzt?

Ente auf Ingwer-Rhabarber

1 Rezept

1 Ente, möglichst französisch

FÜR DEN INGWER-RHABARBER

3 Stängel Rotstieliger Erdbeer-Rhabarber in fingerdicke Stücke geschnitten

1 El. Grüner Pfeffer

1 El. Frischer Ingwer, gerieben

2 El. Johannisbeergelee

1 Tl Zitronensaft

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1/4 Orange, ungespritzt, mit Schale in Streifen geschnitten

1/4 l Geflügelfond

Für den Ingwer-Rhabarber das Johannisbeergelee in einen Topf geben und solange kochen bis es fast anbrennt. Zitronensaft unterrühren. Rhabarber, Ingwer, grünen Pfeffer, eine Prise Salz zum Johannisbeergelee zufügen. Evtl. etwas reduzierte Gemüsebrühe angießen, um einen leichten Garprozess in Gang zu bringen. Rhabarber immer wieder wenden, bis er glasig ist und noch etwas "Biss" hat. (Rhabarber ist wird sehr schnell zu weich und damit matschig!)

Für die Zubereitung der Ente diese halbieren, Brust von Keulen trennen, die Brust bleiben dabei im Ganzen. Keulen am Kniegelenk tief einschneiden (am Gelenk gart das Fleisch am langsamsten).

Die Rückgratknochen sehr klein hacken, mit Zwiebelwürfeln und Orange rösten. Mit Brühe aufgießen, 5 Minuten kochen, durch ein Sieb gießen, Brühe auffangen und zu einer schönen Jus reduzieren.

Die Entenstücke (Brust und Keulen) mit der Hautseite in einer Pfanne auf kleiner Flamme möglichst lange braten, damit das Fett abschmilzt. Wird die Haut braun, umdrehen und zwanzig Minuten bei 200°C im Ofen braten.

Ente mit Rhabarber auf einem Teller anrichten. Mit eingekochter Jus umgießen.

Ente mit Rhabarber und Erdbeeren M

200 Gramm Rhabarber
300 Gramm Erdbeeren
2 Schalotten
7 Essl. ; Wasser
1/4 Ltr. Rotwein
4 Essl. Zucker

300 ml Geflügelfond

5 Pimentkörner
10 Weiße Pfefferkörner
2 Essl. Creme fraiche
1 Tl. Grüner Pfeffer
; Salz
; grober Pfeffer

2 Entenbrüste; (je 250 g)

1 Essl. Öl

Rhabarber und Erdbeeren putzen und waschen. Rhabarber in zwei cm lange Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. Die Schalotten abziehen

und würfeln.

Wasser mit dem Rotwein und drei Viertel des Zuckers aufkochen. Rhabarber zugeben, kurz aufkochen und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Geflügelfond, Schalottenwürfel, Piment- und weiße Pfefferkörner in den Sud geben, ca. zur Hakelfte einkochen.

Restlichen Zucker und Creme fraiche Unterrühren, kurz erhitzen und mit grünen Pfeffer abschmecken.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Entenbrüste darin auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. acht Minuten garen. Entenbrüste in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten, geöffneten Backofen ca. zehn Minuten ruhen lassen.

Das Fett aus dem Bräter entfernen, Rhabarber und Erdbeeren darin bei milder Hitze erwärmen. Die Entenbrüste kurz mit der Hautseite nach oben unter den Grill schieben, quer in Scheiben schneiden und mit Sauce, Rhabarber und Erdbeeren anrichten.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Entenbrust mit Rhabarbersauce M

Zutaten für Portionen

1 Entenbrust

500 g Rhabarber

100 ml Wein, (Rosa)

200 ml Sahne

1 TL Pfeffer, grüner, eingelegt

1 TL Vanillezucker, (echter!)

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen, schälen, und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Backofen auf 100° vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In der sehr heißen Pfanne zuerst ca. 6 min. auf der Hautseite und dann ca. 4 min auf der Fleischseite anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie so einpacken, dass die Hautseite, die ja knusprig bleiben soll, herausausschaut. In den Backofen legen.

Das meiste Fett aus der Pfanne ableeren, den Rhabarber im verbliebenen Fett mild anbraten, mit Zucker bestreuen, etwas karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen. Wenn der Rhabarber anfängt weich zu werden, ein paar Stücke der Optik wegen herausnehmen, den Rest pürieren. Die Sauce dann weiter noch ca. 5 min reduzieren lassen, mit Sahne aufgießen, auf kleiner Flamme noch ca. 5 min weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den grünen Pfeffer und die restl. Rhabarberstücke hinzufügen.

Das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce übergossen servieren.

von Waldbeere

Erdbeer Rhabarber Torte, Entenbrüste

4 Personen

2 Barbarie - Entenbrüste

1 TI Grüne Pfefferkörner

1/2 TI Dijonsenf

1 El. Traubenkernöl

Salz

Pfeffer

2 El. Sojasauce

2 Babyananas

1 TI Honig

1 TI Wasser

1 El. Öl

ZUM GARNIEREN

Frisée-Salat und Kerbel

Die Haut der Entenbrüste einschneiden, mit Gestoßenem grünen Pfeffer, Senf, Sojasauce, Salz und Pfeffer einreiben. 1 Stunde lang durchziehen lassen. Entenbrüste in einer Pfanne in Traubenkernöl beidseitig anbraten. Auf die Hautseite legen und im auf 220 °C heißen Rohr 6-8 Minuten braten. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und mit Folie bedeckt rasten lassen. Babyananas mit einem scharfen Messer schälen, Strunk ausstechen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Honig und Wasser verrühren, die Ananasscheiben damit einpinseln. Eine flache Pfanne mit wenig Öl erhitzen, die Ananasscheiben darin goldgelb braten. Ananasscheiben auf Tellern kreisförmig anrichten. Entenbrüste quer in 3-4 mm starke Scheiben schneiden. Mit ein wenig Frisée-Salat und Kerbel garnieren.

aus ORF-frisch gekocht am 30. März 2001

Hähnchen-Seeteufel-Spieß mit Rhabarberkompott

4 Personen

500 g Rhabarber
40 g Frische Ingwerwurzel
1 Rote Chilischote
60 g Zucker
250 ml Weißwein

500 g Hähnchenbrustfilet

400 g Seeteufelfilet (küchenfertig)

2 Rote Zwiebeln (100 g)
1 Zucchini (150 g)
2 TI Mandelblättchen
200 g Basmati-Reis
3 El. Öl
Salz und Pfeffer

AUßERDEM

4 Holzspieße (20 cm lang)

1. Für das Kompott den Rhabarber putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen und in grobe Scheiben schneiden. Die Chilischote längs halbieren (nicht entkernen). Den Zucker hellbraun karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und Ingwer und Chili zugeben. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Ingwer und Chili entfernen und den Rhabarber in den Sud geben. Bei milder Hitze in 5-8 Minuten weich dünsten. In eine Schüssel füllen und beiseite stellen.

2. Fleisch und Fisch putzen und jeweils in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen, längs vierteln und die einzelnen Zwiebelschichten ablösen. Die Zucchini in 12 gleich große Scheiben schneiden. Die Fleisch- und Fischstücke mit den Zwiebeln und Zucchini abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Reis nach Packungsanweisung kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin zugedeckt bei mittlerer Hitze rundherum in 10-12 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Kompott und dem mit Mandeln bestreuten Reis servieren.

Zubereitungszeit 55 min;

Nährwerte pro Person Fett in g 12,
Kohlenhydrate in g 58, kcal 560, kJ 2344

essen & trinken

Hähnchenbrustfilet in Rhabarber - Rahmsauce M

Zutaten für Portionen

4 Hähnchenbrüste, A 200 g

4 EL Mehl

50 g Butterschmalz

450 g Rhabarber

400 g Schlagsahne

0,5 Liter Hühnerbrühe

2 EL Zucker

Salz

Pfeffer, weißer

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrüste trockentupfen, würzen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrüste darin etwa 4 Minuten von jeder goldgelb braten.

Rhabarber putzen, waschen, wenn nötig abziehen, dann die Stiele in 1 - 2 cm große Stücke schneiden.

Die Sahne und die Brühe in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen. Die Rhabarber-Stücke zufügen und 5 - 6 Minuten garen, dann pürieren, den Zucker zufügen und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrüste in breite Streifen schneiden und die Sauce dazu anrichten.

von Lisbeth

Schnitzel mit Rhabarbersauce

4 Schnitzel ?????

4 EL Öl

Salz

Pfeffer

250 g Rhabarber

30 g Zucker

400 ml Rinderfond

- 1 TL grüner Pfeffer
- 2 EL helles Saucenbindemittel

Schnitzel in dem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten braten, salzen, pfeffern und warm stellen. Rhabarber waschen, putzen und quer in schmale Scheiben schneiden.

Zucker in dem Bratenfond der Schnitzel karamellisieren lassen, Rhabarberstücke zugeben, kurz andünsten und dann herausnehmen. Mit dem Fond ablöschen und rühren bis sich der Karamell gelöst hat. Grünen Pfeffer hacken und zur Sauce geben, abschmecken. Saucenbinder zugeben. Sauce mit den Schnitzeln servieren.

Schweinefilet auf Rhabarber

Hi!

Habe kürzlich das Rezept von Jamie Oliver - Schweinefilet auf Rhabarber gebraten probiert und es hat prima geschmeckt

- 1 Handvoll Salbei
- 2 Knoblauchzehen geschält
- Olivenöl

2 Schweinefilets

Salz, Pfeffer

10 Scheiben geräucherter Schinken

12 lange Stangen junger Rhabarber

Hälfte des Salbeis in der Mörser geben und mit dem Knoblauch zerstoßen. 5 EL Olivenöl darunter mengen und die Mischung über die Filets verteilen und möglichst 1 Std. marinieren.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Schweinefilet leicht würzen und fünf Schinkenscheiben auf jedes Filet legen. Den Rhabarber in fingerlange Stücke schneiden

und in einen Bräter geben (möglichst nicht aus Aluminium da sich der Rhabarber sonst verfärbt). Das Filet auf den Rhabarber legen und restliche Salbeiblätter darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Pergamentpapier zusammenknüllen und über den Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen 15 Min. backen, dann das Papier entfernen und nochmals 15 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Filet in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Rhabarber, dem Bratensaft und Röstkartoffeln servieren.

Gruß Naati

Schweinefiletmedaillons mit Rhabarber

4 Personen

100 g Zucker
50 g Butter / Margarine
6 El. Apfelessig
20 Grüne Pfefferkörner
500 g Himbeerrhabarber
Salz
Pfeffer
4 El. Öl

9 Schweinefiletmedaillons à 80 g

100 ml Apfelsaft
8-10 Scheiben Ingwer

Den Rhabarber putzen, schälen, dritteln, in 5-6 cm lange Stifte schneiden und salzen.

Zucker im Bräter karamellisieren lassen. Ungeschälten Ingwer in Scheiben mit in den Bräter geben und anschwitzen. Apfelessig und die Pfefferkörner in dem Bräter aufkochen, Apfelsaft angießen und ca. 5 Minuten kochen lassen, den Rhabarber dazugeben und 5-7 Minuten in den Ofen schieben.

Rhabarber aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Brühe im Bräter noch einmal auf dem Herd erhitzen, Butter dazugeben, wenn sie reduziert ist.

Die Schweinefiletmedaillons von beiden Seiten salzen, pfeffern und im heißen Fett von jeder Seite 5 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze braten, auf einem Blech in den Ofen geben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte anrichten, den Rhabarber darüber verteilen und mit der Soße nappiert servieren.

Vox - Schmeckt nicht, gibt's nicht 2005-03-30, Tim Mälzer,

Getränke

Erdbeer-Rhabarberbowle

500 G Erdbeeren

1 Stange Rhabarber

200 G Zucker

2 1/4 Ltr. Weißwein; oder Weißherbst

1 Flasche Sekt -- oder 1 Flasche Mineralwasser

Erdbeeren waschen, entstielen und große Früchte halbieren. Rhabarber waschen und in dünne Streifen schneiden. Erdbeeren und Rhabarberstreifen in ein Bowlegefäß geben, zuckern und eine Flasche Wein zugießen. Eine Stunde kaltstellen. Den restlichen Wein zugießen und vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser zugeben.

aus meiner Sammlung Micha Eppendorf

Lapacho Rhabarbercocktail

4 Gläser

1 l Wasser

1 El. Lapachorinde, gehäuft

1 kg Rhabarber

3 El. Zucker

Eiswürfel

4 Dünne Rhabarberstängel,
evtl.

Wasser zum Kochen bringen. Lapachorinde in eine Teekanne geben und mit dem heißen Wasser übergießen. 15-20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden. Mit etwas Wasser zum Kompott einkochen. Kompott abseihen, die Flüssigkeit dabei auffangen und mit dem Zucker in etwa 5 Min. zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Sirup und Tee abkühlen lassen.

Zum Servieren in 4 hohe Gläser jeweils einige Eiswürfel geben. Mit dem kalten Tee aufgießen und nach Geschmack mit dem Rhabarbersirup süßen. Besonders hübsch sieht der Cocktail aus, wenn Sie in jedes Glas einen dünnen Rhabarberstängel zum Umrühren stellen.

Tipp Das übrige Rhabarberkompott mit Joghurt als Dessert servieren.

Kaffee oder Tee,

Rhabarber-Flip M

750 ml Fettarme Milch

1 Prise Muskat
250 ml Rhabarbersaft
1 Essl. Zucker

Rhabarbersaft mit Milch, Zucker und Muskat verquirlen und gut gekühlt servieren.

Erfasst *RK* 08.04.2005 von mamje

Rhabarber-Frühlingsbowle

1 Rezept

1 kg Rhabarber; in Würfeln
250 g Zucker;
200 ml Rotwein; oder Apfelsaft
1 Zitrone; Saft
750 ml Rose-Champagner; kalt

Vor einiger Zeit hat mich eine Leserin gefragt, wie man eine Rhabarberbowle zubereitet. Das nachstehende Rezept, Für das ich herzlich danke, hat mir Maggie Ruth-Colin aus Wattwil zugesandt.

Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer weiten Pfanne aufkochen, zugedeckt während zirka fünfzehn Minuten köcheln. Das Kompott in den Geleesack oder in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, gut abtropfen lassen, nicht ausdrücken, sonst wird die Bowle nicht klar. Das ergibt zirka 8 Deziliter Saft, den man kühl stellt.

Vor dem Servieren gießt man den Champagner sorgfältig zum Rhabarbersaft und richtet die Bowle in Gläsern an, die man mit einer frischen Erdbeere dekoriert.

Alice Vollenweider, in Annabelle, 22.05.2002

Rhabarber-Sirup

Rhabarber-Sirup (fürn Sommer ins Wasser rein - oder noch besser in den Sekt rein...LECKER)

3 kg Rhabarber

5 Liter kochendes Wasser
6 Nelken
2 Zitronen (ungespritzt, weil mit Schale)
1 kg Zucker

Rhabarber stückeln (muss nicht so klein sein und brauchst net schälen), mit kochendem Wasser übergießen, Nelken und Zitronenscheiben dazu und 3 Tage gut gekühlt ziehen lassen. Saft abgießen, Zucker dazu und nochmals aufkochen.

Saft in heiß ausgespülte Gläser oder Flaschen füllen, sofort verschließen - hält ewig und schmeckt gigantisch... Coke

Rhabarbersaft

Für ca. 1 1/4 l Saft braucht man:

1 kg Rhabarber
2 Vanillestangen
125 g Zucker
1 Zimtstange

Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit 1/2 Liter Wasser auffüllen. Vanillestange aufschneiden und dazugeben. Zucker sowie Zimtstange ebenfalls dazugeben. Rhabarber aufkochen und etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Vanillestange und Zimtstange herausnehmen. Sieb in eine Schüssel hängen. Über das Sieb ein Küchentuch ausbreiten. Saft ins Tuch gießen und mit einem Kochlöffel durchrühren. Rest durch Auswringen des Tuches herauspressen. Saft nochmals kurz aufkochen. So heiß wie möglich in vorbereitete Flaschen füllen und fest verschließen. Saft hält sich gut 1/2 Jahr.

Gruß

Susanne

hallo

dieses Rezept habe ich von Melone bekommen und der Saft ist klasse.

3 kg. Rhabarber
5 lt. kochendes Wasser
6 Nelken
2 Zitronen (ungespritzt, in Scheiben geschnitten)
1 kg. Zucker

Rhabarberstangen waschen, nicht abziehen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden, mit dem kochenden Wasser übergießen, Nelken und Zitronenscheiben zugeben und zugedeckt 3 Tage kühl stehen lassen.

Dann den Saft abgießen, Zucker zugeben und einmal aufkochen lassen. Den Schaum vorsichtig abschöpfen und den Saft in Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen.

Der Saft hält lange und schmeckt gut gekühlt mit Mineralwasser 2 : 1 gemischt wie Sekt.

Garantiert nicht sauer!

Rhabarberwein

ERGIBT ETWA

4 1/2 Ltr. Rhabarberwein

ZUTATEN

2,5 kg Rhabarber; der Länge nach halbiert und in 2 1/2 cm lange Stücke geschnitten

4 1/2 Ltr. Wasser; etwa !!

2 kg Zucker; etwa !!

60 g Frische Ingwerwurzel

2 Zimtstangen

30 g Nelken

Die Rhabarberstücke in einen Steinzeugtopf legen und so viel Wasser dazugießen, dass sie bedeckt sind. Die Mischung 10 Tage lang stehen lassen und täglich umrühren. Dabei den Rhabarber mit einem Holzlöffel zerdrücken.

Die Flüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb in eine zweite Schüssel geben und die Menge abmessen. Pro 1 1/4 Liter Flüssigkeit 500 g Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Etwa 3 dl dieser Flüssigkeit (bezogen auf 2 1/2 kg Rhabarber) in einen kleinen Kochtopf geben. Ingwer, Nelken und Zimt dazugeben und aufkochen.

Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Die abgekühlte und abgeseigte Flüssigkeit zu den übrigen Zutaten in die Schüssel gießen und 2 bis 3 Wochen gären lassen. Falls nötig, den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.

Den Wein auf große Ballonflaschen ziehen und zunächst 5 Wochen locker verkorkt stehen lassen.

Sobald keine Blasen mehr aufsteigen, in Weinflaschen abfüllen und

fest verkorken.

O. Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag Bern

Hinweis

Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Samstag, 30. April 2005

Info über Rhabarber

Rhabarber, der botanisch betrachtet eigentlich kein Obst sondern ein Gemüse ist gibt es als Freilandware in der Zeit von April bis Juli. Von Januar bis April kommen die Stangen aus dem Treibhaus. Rhabarber kann nicht roh verzehrt werden, er muss gekocht werden, weil die enthaltene Oxalsäure roh gesundheitsschädlich ist. Wer aus medizinischen Gründen Oxalsäure nicht verträgt (bei manchen Nieren- oder Gallenleiden, bei Osteoporose, sowie bei Rheuma und Gichtkrankungen) kann den Gehalt an Oxalsäure reduzieren, wenn man das Kochwasser weggießt.

Rhabarber schmeckt dank des hohen Säuregehaltes sehr erfrischend. Er wirkt verdauungsfördernd und blutreinigend. Er ist deshalb ideal für entschlackende Fitnesskuren.

QUELLE Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt"

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Renate1, Carmen + andere User vom www.chefkoch.de teils noch nicht probiert.

Überarbeitet, Samstag, 30. April 2005

www.hans-joachim60.de

Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

NACH EINER GESCHICHTE VON

Rene Simmen

Des Schweizers liebste **Wurst**, der **Cervelat** (auch **Cervela**, **Cervelas** und **Servela** geschrieben), ist eine **Brühwurst** und besteht als solche zu 60 Prozent aus Wasser, aus **Rind- und Schweinefleisch** sowie **Speck** und **Schwarten**; der Anteil an Fett liegt bei 25, der an Eiweiß bei 12 Prozent.

Die restlichen Prozente entfallen auf Würzstoffe, Salze, Zuckerarten, Nitrit und Phosphat, etwas mehr in der Romandie, etwas weniger in der Deutschschweiz (sonst sind die verschiedenen Rezepte praktisch überall etwa die gleichen).

Das liest sich zugegebenermaßen ziemlich grauslich - wie auch anderes, das analysiert und in Prozente zerlegt wird. Der Mensch, das angeblich edelste Produkt der Schöpfung, besteht aus 65 Prozent Wasser, 30 Prozent Fett und Eiweiß sowie 5 Prozent Glukogen, Mineral- und anderen Stoffen. Der Mensch ist abgepackt in oft schrumpelige, behaarte Haut; die Haut des Cervelats hingegen ist dünn und wunderbar glatt. Sein appetitliches Aussehen verdankt der Cervelat einer mit sich im Einklang stehenden Zubereitungsart. Schnell rotierende Messer eines Cutters verarbeiten die Zutaten (siehe oben, Fremdwasser in Form von Eis) zu einem homogenen Brät. Prall wird dieses in den Naturdarm "gestoßen", abgebunden oder mit einer Metallklammer abgeclippt. Anschließend wird der Cervelat, was seiner Haltbarkeit und seinem Aussehen zugute kommt, während 40 bis 45 Minuten heiß geräuchert und in 75 Grad heißem Wasser gebrüht. Das Resultat der ganzen Prozedur eine etwa 110 Millimeter lange, um die 35 Millimeter dicke und rund 100 g schwere, hellbraunmattglänzende Schönheit.

Doch nicht allein sein Äußeres erhebt den Cervelat zur Nr. 1 der typisch schweizerischen Wurstwaren. Populär ist er auch wegen seiner vielseitigen An- und Verwendungsmöglichkeiten. Der Cervelat lässt sich kalt am Stück oder als Wurstsalat essen; auch warm aus dem Sud. Oder als Wurst-Kartoffel-Eintopf, das heißt gewürfelt und mit Kartoffelwürfeln und Zwiebeln gegart. Oder grilliert, zum Beispiel mit einer Käsescheibe zwischen den Hälften als Cordon bleu. Oder an Stecken gesteckt und über flammendem Feuer zu Kohle verdorben. Oder gewürfelt und gebraten den Hörnli beigegeben.

Obzwar gemäss unserem verqueren Denken nur das Teure gut ist - und der billige Cervelat somit schlecht zu sein hat -, schmeckt der

Cervelat den Betuchten wie auch knapp Betuchten.

Allein die Vielseitigkeit und der Preis vermögen allerdings die Spitzenposition des Cervelat noch nicht zu erklären. Denn bieten andere Brühwürste wie Schübli, Schützen- und Schweinswurst, Wiener nicht die gleichen oder ähnliche Vorteile? Argumente wie der Hinweis auf vaterländische Gefühle oder Erinnerungen an Schulreise, Pfadi und Militärdienst sind ebenfalls nicht allzu hoch zu bewerten, denn davon profitieren ja auch Schübli und Landjäger.

So können wir nicht umhin, den Erfolg des Cervelat in einer höheren Sphäre aufzuspüren, nämlich in der Kunst. Der Cervelat ist als Gesamtkunstwerk zu betrachten, das alle fünf Sinne anspricht Auge (Schönheit), Gefühl/Tastsinn (zart-fester Biss, Schmelz des Bräts), Nase (dezenter Gewürz- und Rauchgeruch), Gaumen (Vielfalt des Geschmacks), Ohr (zarter Knackton beim Hineinbeißen, Brutzelgeräusche beim Braten). Marcel Duchamp hatte seinerzeit den Flaschenständer zum Kunstwerk erklärt. Für Andy Warhol war die Suppendose von Campbell die gegebene Kunstform. Roy Lichtenstein erfasste im Hot dog das zeitgemäße Kunstempfinden der Amerikaner. Wo ist der zeitgenössisch-eidgenössische Künstler, der dem Cervelat ein Denkmal setzt?

Rhabarber (Info)

1 Text

QUELLE

Kaffee oder Tee,

Nur bis Mitte Juni hat er Saison, der Rhabarber. Gerade noch genug Zeit, um ihn noch mal so richtig zu genießen - in Kuchen, Kompotts und Marmeladen. Denn obwohl die fruchtigen Stangen botanisch zum Gemüse zählen, werden sie in der Küche eher wie Obst verwendet. Zum Saisonausklang möchten wir Ihnen nicht nur Appetit auf die süßen Varianten machen, sondern den Rhabarber auch zu Herzhaftem präsentieren. Wie wäre es mit einem Rhabarber-Chutney zum nächsten Barbecue?

Warenkundliche Tipps -

Vom Rhabarber ist man die fleischigen Stängel. Diese sollten nie roh gegessen werden, weil sie Oxalsäure enthalten. Reduzieren kann man die Säure durch Kochen oder Blanchieren. Die Stängel ebenfalls immer schälen, da die Haut die

meiste Oxalsäure enthält. Die Rhabarbersaison endet Mitte Juni. Da der Oxalsäuregehalt in der Pflanze mit dem Alter steigt, sollte er dann nicht mehr verzehrt werden. (Oxalsäure verbindet sich mit Calcium; die Resorption von Calcium wird durch den Genuss oxalsäurereicher Lebensmittel verschlechtert.) - Es empfiehlt sich Rhabarber mit milchhaltigen Speisen zu kombinieren. Die Oxalsäure des Rhabarbers bindet das Calcium der Milch und nicht des Körpers. - Rhabarber wie folgt zubereiten Zunächst die großen Blätter und die Wurzel am Ende entfernen, dann schälen. Rhabarber sollte immer gesüßt werden. Dabei ist es gleichgültig, ob man ihn zu Beginn zuckert oder erst wenn er schon fertig gekocht ist. - Rhabarber nie zusammen mit Metallgefäßen oder Alufolie verwenden. Die Säuren verbinden sich sonst mit dem Metall, wobei Geschmacksveränderungen oder sogar giftige Stoffe entstehen können. - Auf dem Markt werden 3 Rhabarbersorten angeboten grünstieliger Rhabarber mit grünem Fleisch und hohem Säuregehalt; rotstieliger Rhabarber mit grünem Fleisch und herber Säure und rotstieliger Rhabarber mit rotem Fleisch und mildem Geschmack. - Beim Einkauf darauf achten, dass die Stangen fest und knackig sind. Wenn sie sich schon zu sehr biegen lassen, sind sie nicht mehr frisch. - Rhabarber am besten frisch verarbeiten. In ein feuchtes Tuch eingeschlagen hält er sich im Kühlschrank etwa 4 Tage. Allerdings darf er nicht luftdicht abgeschlossen sein. - Im Tiefkühlschrank kann man geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber bis zu 6 Monate lagern.

Quelle SWR 29.05.2001 Kaffee-oder-Tee

[Steckbrief Rhabarber I](#) -

Rheum Palmatum

1 Info

Obst oder Gemüse? Rhabarber schon seit 4000 Jahren kultiviert.

Ein Hinweis gleich am Anfang Zum Kochen von Rhabarber kein Metallgeschirr verwenden, da dieses angegriffen wird. Rhabarber - Obst oder Gemüse? Obst, na klar, ohne Zweifel.

Es schmeckt nach Obst und wird ja auch wie Obst verwendet als Kompott, als Fruchtgrütze, als Kuchenbelag, zur Marmeladenherstellung. Und trotzdem der Rhabarber, Rheumrhabarbarum, ist ein Gemüse!

Ein fruchtiges Gemüse. Bekannt ist der Rhabarber sehr lange, denn schon vor mehr als 4000 Jahren wurden die Rhizome zu medizinischen Zwecken genutzt. Die Verwendung als Gemüse begann erst Mitte des 18. Jahrhunderts in England, bevor der Rhabarber etwa 100 Jahre später

in Deutschland bekannt wurde.

Wie Sauerampfer gehört der Rhabarber zu den Knöterichgewächsen Polygonaceae. Er ist eine ausdauernde Pflanze, mit einem unterirdischen dicken Rhizom mit fleischen Wurzeln, also eine Staude.

Im Herbst zieht der Rhabarber ein und überwintert in den sehr frostharten Rhizomen.

Durch den hohen Anteil an Apfel- und Oxalsäure hat der Rhabarber eine durstlöschende, erfrischende, verdauungsanregende und auch bakterizide Wirkung. Verwendet werden nur die Stiele, denn die Blätter enthalten unverträgliche Bitterstoffe. Nieren- oder zuckerkrankte Personen sollten auch beim Verzehr von Stielen vorsichtig sein.

Die Ernte beginnt im Mai. Um sie zu verfrühen, kann im Februar über die Rhabarberstaude eine Folie gedeckt werden. Hervorragend bewährt hat es sich auch, einen großen Mörtelkübel über die Pflanze zu stülpen.

Auf diese Weise sind die ersten Stiele bereits im April erntefähig. Je Erntegang sollten aber nicht mehr als drei bis vier mittelstarke Blattstiele herausgedreht werden.

Die Rhabarberernte endet Mitte Juni, weil der Oxalsäuregehalt ansteigt und die Pflanze genügend Zeit zum Kräftesammeln benötigt.

Der Rhabarber ist ein sehr einfach zu handhabendes und robustes Gemüse, wenn einige Regeln beachtet werden. Da der Rhabarber ein Tiefwurzler ist, muss eine gründliche und tiefe Bodenbearbeitung vor einer Neupflanzung durchgeführt werden. Besondere Ansprüche an den Boden werden nicht gestellt.

Um sie ausreichend mit Nährstoffen zu versorgen, empfiehlt es sich nach der Ernte zu düngen, z. B. mit Kompost, damit sich kräftige Wurzeln und Rhizome bilden können. Die beste Zeit einer Pflanzung oder auch Teilung vorhandener Stauden ist der Monat Oktober, dann können bis zum Winter noch genügend Wurzeln wachsen. Wichtig ist, dass jedes Pflanzstück mindestens 500 g wiegt und wenigstens eine Knospe besitzt.

Da der Rhabarber sehr groß wird, reichen zwei bis vier Pflanzen für eine Familie. Jede Pflanze beansprucht einen Quadratmeter. Die sich im Mai bildenden Blütenknospen sollten rasch ausgebrochen werden, denn sie entziehen der Pflanze unnötig Kraft. Selten ist Rhabarber sortenrein im Handel. Es gibt Sorten mit grünen und roten Stängeln. Manche Typen bleiben als Kuchenbelag eher fest, andere geben viel Feuchtigkeit ab.

wird fortgesetzt.....

Marmeladen

Aprikosen - Rhabarber - Bananen Konfitüre

Zutaten für Portionen

500 g Aprikose(n), entsteint,

1 Banane(n)

400 g Rhabarber, in Stücke geschnitten

500 g Gelierzucker, 2:1, 1 Pck. Zitronensäure

ZUBEREITUNG

Das vorbereitete Obst (Aprikosen und Banane vorher pürieren, Rhabarber in kleinen Stücken damit er weich kochen kann) in einen großen Kochtopf geben und mit dem Gelierzucker vermischen. Nach Packungsanleitung aufkochen und Zitronensäure zufügen. In saubere Schraubgläser füllen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Fertig! Lecker! Ich hatte den Rhabarber noch eingefroren und finde es ist eine gute Ergänzung zu den milden Aprikosen und der Banane.

Ck-sonja70

Bananen Rhabarber Konfitüre

Eine raffinierte, fein-herbe Kombination

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER A 250 ML

2 Bananen

ca. 750 g Rhabarber

Saft einer Zitrone

1 kg Gelierzucker 1:1

ZUBEREITUNG

1. Die Bananen schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Rhabarber abbrausen, putzen, schälen und in Stücke schneiden. Bananen auf eine Waage stellen und so viel Rhabarber zu den Bananen geben, bis 1 kg Gewicht erreicht ist.

2. Rhabarber, Bananen, Zitronensaft und Zucker in einen hohen Kochtopf (nicht aus Aluminium) geben und gut verrühren. Die Masse zum Kochen bringen und 4 Min, sprudelnd kochen lassen.

3. 6 Schraubdeckelgläser gründlich auswaschen, ausspülen und auf sauberen Küchentüchern abtropfen lassen. Die Konfitüre einfüllen, noch heiß verschließen. Gläser für 5 Min. auf den Kopf stellen.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

EXTRA-INFO

Damit Sie eine aromatische Konfitüre erhalten, sollten Sie die richtige Rhabarbersorte wählen. Der grünstielige und grünfleischige Rhabarber ist sehr herb im Geschmack. Besser sind rotstielige und grünfleischige oder die sehr edlen rotstieligen und rotfleischigen Rhabarberstangen. Die roten Sorten sind angenehm mild im Geschmack.

Lisa Nr. 20/03

Erdbeer - Rhabarber - Marmelade mit Vanille

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

700 g Rhabarber

300 g Erdbeeren

1 Flasche Buttersvanille-Aroma

1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden gewaschen, püriert und zur Seite gestellt. Den Rhabarber putzt und wäscht man (nicht abziehen), anschließend in ca. 2cm lange Stücke schneiden und mit etwas Wasser ca. 10-15 min. gar dünsten. Erdbeermus und das Backaroma Butter- Vanille dazugeben. Mit einem Paket Gelierzucker 1:1 kocht man die Marmelade wie auf der Anleitung beschrieben. Kochend heiß in Gläser abfüllen und genießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeer Rhabarber Konfitüre

250 g Erdbeeren

250 g Rhabarber

2 El Honig Die Früchte waschen und trocken tupfen. Den Rhabarber schälen und in 1 cm große Stückchen schneiden. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles mischen und mit dem Honig übergießen. Einige Stunden ziehen lassen, dann im Mixer pürieren und in die Marmeladengläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren

Erdbeer-Rhabarber-Gelee M

4 Portionen

1 kg Rhabarber
125 ml Apfelsaft
150 g Zucker
1 Pack. Vanillinzucker
7 Blätter Weiße Gelatine
1 Blatt Rote Gelatine
300 g Erdbeeren
; evtl. einige Minzblättchen

1 Vanilleschote
1 Pack. Vanillesoßenpulver- zum Kochen (für 1/4 l)

125 ml Milch

125 ml Sahne

30 g Zucker

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Apfelsaft, Zucker und Rhabarber in einen Topf geben und aufkochen. Rhabarber ca. 7 Minuten weich kochen. Lauwarm Abkühlen lassen.

Rhabarber in ein dünnes Mulltuch geben und gut ausdrücken (ergibt 600 ml Saft pro kg). Vanillinzucker zum Saft geben.

Weiß- und rote Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in dem warmen Rhabarbersaft auflösen und etwas in eine kleine Form (ca. 1 l Inhalt) als Spiegel gießen. Ein Drittel der Erdbeeren darauf legen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Ein Drittel der Erdbeeren, nach Wunsch Minze und die Hälfte des Rhabarbersaftes darauf geben, erstarren lassen. Dann restliche Erdbeeren, eventuell Minzblättchen und den übrigen Saft zugeben. Gelee 3-4 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).

Für die Soße Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herauskratzen. Aus Vanillesoßenpulver, Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark nach Packungsanweisung eine Vanillesoße zubereiten. Abkühlen lassen.

Gelee mit einem Messer vom Rand lösen. Kurz in heißes Wasser

tauchen und stürzen. In Stücke schneiden. Mit der Vanillesoße servieren. Nach Wunsch mit gehacktem Rhabarbergelee, Erdbeeren und Minzeblättchen anrichten.

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum

600 g Erdbeeren (geputzt gewogen)
400 g Rhabarber (geputzt gewogen)
Saft und abgeriebene Schale einer Limette
1 kg Gelierzucker 1:1

etwa 50 ml Rum

Erdbeeren und Rhabarber putzen, Rhabarber evtl. schälen. Erdbeeren und Rhabarber klein würfeln und mit Limettensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann evtl. abschäumen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, je 1-2 TL Rum darauf verteilen und fest verschließen.

Erdbeer-Rhabarberkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Rhabarber (möglichst roter, vorbereitet gewogen)
oder:
750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
Saft einer Zitrone
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen, sorgfältig von Blättchen und Stielen befreien und gründlich zerdrücken. Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Gelierzucker und dem Zitronensaft verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Erdbeere Rhabarber Marmelade

Zutaten: (für 4 Gläser @250 g)

300 g Erdbeeren
300 g Rhabarber
500 g Fruchtzucker
5 g Zitronensäure
3,5 EL flüssiges Geliermittel

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln, den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Die Früchte mit dem Fruchtzucker und der Zitronensäure unter Rühren zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten durchkochen lassen. Das Geliermittel hineinrühren und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die Marmelade heiß in die ausgespülten Gläser füllen und fest verschließen.

Brenn- und Nährwerte pro 40 g:

230 kJ / 55 kcal,
0 g Eiweiß,
0 g Fett,
12 g Kohlenhydrate,
1 BE
- Vera -

Erdbeermarmelade mit Rhabarber

500 g Erdbeeren
375-500 g Rhabarber
3/4 Ltr. Opekta (Normalgröße)
3/4-1 kg Zucker
1 klein. Zitrone (Saft)

Die Erdbeeren werden gewaschen, entstielt, nach dem Abtropfen mit dem Holzlöffel zerdrückt; der Rhabarber wird gewaschen, klein geschnitten, zu dem Erdbeermus gegeben und mit dem Zucker bis zum Kochen gerührt. Nun lässt man die Masse 10 Minuten stark kochen, gibt den Saft einer kleinen Zitrone hinein, dann das Opekta und lässt alles noch ein paar mal aufkochen. Hess wird die Marmelade randvoll in Gläser gefüllt, die sofort mit angefeuchtetem Pergamentpapier oder Cellophan verschlossen und umgekehrt zum Erkalten hingestellt werden. Danach kann noch einmal Cellophan darüber gebunden werden.

Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen

Die Zutaten:

- kaltgerührt -

300 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
200 g Rhabarber
500 g Kölner Gelierzucker 1:1
Saft einer Limette
30 g gehackte Walnüsse

So gelingt es:

Eine Konfitüre, bei der die Frische der Früchte erhalten bleibt - ganz ohne Kochen: Die Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Gefrorene Früchte auftauen lassen. Den Rhabarber klein schneiden, mit 2 EI Gelierzucker vermischen und 10 Min. ziehen lassen. Im entstandenen Fruchtsaft ca. 2 Min. dünsten. Rhabarber, Himbeeren, Zucker (bis auf 2 EI) und Limettensaft im Mixaufsatz der Küchenmaschine 8 - 10 Min. rühren (mit dem Handrührgerät 30 - 40 Min.), bis die Konfitüre dicklich wird und der Zucker gelöst ist. Restlichen Zucker in einer Pfanne mit den gehackten Walnüssen karamellisieren und unter die Konfitüre rühren. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und kühl stellen. Gekühlt ca. 6 Wochen haltbar.

PS

besser ist , die Schraubdeckel aus kochen, Gläser zuschrauben, auf ein feuchtes Tuch, auf den Kopf stellen, + bis zum völligen erkalten, sowie mit einem trocknen Tuch abdecken, so das sie ohne Zugluft, auskühlen können. Dann erst die Gläser umdrehen, abwaschen , beschriften.

Solange sich unten im Glas, die Luftblase befindet, ist der Inhalt ok, wenn die Luftblase verschwindet/verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen .

Hans60 9. Juli 2004

Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre

300 g Aprikosen, getrocknete
1 kg Rhabarber
1 1/2 kg Gelierzucker

Aprikosen fein würfeln und ca. 4 Stunden in 1/2 l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner

Gasflamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwägen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. In einem großen Topf auf mittlerer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

ca. 30 Minuten

Rhabarber - Konfitüre

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

1 kg Rhabarber

1 Orange(n) (unbehandelte Blutorange)

1 kg Gelierzucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Orange waschen, trocknen und die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und 30 Minuten ziehen lassen. Aufkochen und 4 Minuten unter Rühren kochen lassen. Gläser reinigen, auf feuchtes Küchentuch stellen und randvoll mit der Konfitüre füllen. Deckel sofort verschließen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Rhabarber Bananenkonfitüre

600 g Rhabarber vorbereitet und abgewogen

300 g Bananen, geschält gewogen

1 Pack. Dr.Oetker Gelierzucker 2:1

1/2 Vanilleschote; das Mark

Den Rhabarber zuerst etwas weich kochen, wieder ganz abkühlen lassen, dann Gelierzucker dazugeben und wie auf der Packung angegeben, kochen. In den letzten 30 Sekunden Kochzeit die in feinsten Scheiben geschnittenen Bananen zugeben und mitaufkochen lassen, dann die Vanille zugeben und in Twist-Off-Gläser abfüllen. Wer keine Bananenscheiben haben möchte, kann diese auch pürieren und gleich von Anfang an mitkochen. Aber es sieht toll aus, wenn die

Bananenscheiben in der Konfitüre sind.

QUELLE

meine Familie und ich.de-forum

Rhabarber Birne Konfitüre

500 g Rhabarber

500 g Birnen

1 kg Gelierzucker

Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Birnen waschen, schälen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Das Obst in einen hohen Topf geben und mit dem Gelierzucker vermischen. Nach Packungsanweisung aufkochen. Die Konfitüre ca 5 Min sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Rhabarber Erdbeer Konfitüre

500 g roten Rhabarber, bereits geputzt

800 g Erdbeeren - bereits geputzt

Saft einer Zitrone, 1 gestr. TL Zimt

Gelierzucker oder Zucker und

Geliermittel nach Fruchtmasse Den Rhabarber gründlich waschen, dann in 2 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, von Blüten und Stielen befreien, halbieren bzw. vierteln. In einen weiten, großen Topf geben. Zitronensaft und Zimt zufügen. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Konfitüre in Gläser füllen

Rhabarber Konfitüre mit Kiwis

700 g Rhabarber

300 g Kiwis

1 kg Gelierzucker Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Kiwis schälen und in Stücke schneiden. Rhabarber und Kiwis in einen Topf geben. Zucker zufügen und unter Rühren aufkochen. 4 Min sprudelnd kochen lassen. Dann die Konfitüre abschäumen und in vorbereitete Portionsgläser füllen. Sofort verschließen.

Rhabarber Marmelade mit Orangen

Hallo,

habe gestern folgende Marmelade gekocht und für sehr lecker, möchte Euch das Rezept gerne weitergeben:

600 g Rhabarber
Saft von 3 Bio Orangen
Zesten von den 3 Orangenschalen
500 g Gelierzucker 2:1

Quelle: Brigitte

Rhabarber- Bananenmarmelade

750 g Rhabarber, kleingeschnitten
250 g Bananen; ohne Schale gewogen
Saft einer Zitrone
1/8 l Wasser
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken mit Rhabarber, Zitrone und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Geliertgläser füllen.

Statt Rhabarber kann man auch Aprikosen oder Stachelbeeren nehmen.

Datum: 23.02.1995

Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

500 g Rhabarber; möglichst rot
125 g Getrocknete Aprikosen
250 ml ; Wasser
250 g Säuerliche Äpfel
1 Banane
1 kg Gelierzucker

Die Aprikosen waschen und einweichen. Den Rhabarber und die geschälte Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit dem Gelierzucker mischen und zugedeckt 24 Stunden lang ziehen lassen.

Am nächsten Tag mit den zerkleinerten Aprikosen, dem Einweichwasser

und der in Stückchen geschnittenen Banane in einem genügend großen Topf vier Minuten sprudelnd kochen. Heiß in die Gläser einfüllen und sofort verschließen.

Rhabarber-Bananenmarmelade

750 g klein geschnittener Rhabarber
250 g Bananen (ohne Schale gewogen)
Saft einer Zitrone
1/8 l Wasser
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken mit Rhabarber, Zitrone und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Geliertgläser füllen.

Statt Rhabarber kann man auch Aprikosen oder Stachelbeeren nehmen.

Karin_Schmidt Date: Mon, 04 Apr 1994

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

für die Mikrowelle

200 g Rhabarber
50 g Erdbeeren
2 El Zitronensaft
250 g Gelierzucker

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren putzen und klein schneiden, zusammenmischen, Zitronensaft und Gelierzucker unterrühren und 6-7 Minuten bei 600 Watt kochen. Gegen Ende der Garzeit zwei- bis dreimal umrühren. Die Konfitüre heiß in ein sterilisiertes Marmeladenglas füllen und sofort verschließen

PS

besser ist , die Schraubdeckel aus kochen, Gläser zuschrauben, auf ein feuchtes Tuch, auf den Kopf stellen, + bis zum völligen erkalten, sowie mit einem trocknen Tuch abdecken, so das sie ohne Zugluft, auskühlen können. Dann erst die Gläser umdrehen, abwaschen , beschriften.
Solange sich unten im Glas, die Luftblase befindet, ist der Inhalt ok, wenn die Luftblase verschwindet/verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen .

Hans60 9. Juli 2004

Tipp:

Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeere-Himbeere, Erdbeere- Ananas.

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

1 Rezept

750 g Rhabarber
750 g Erdbeeren
250 g Bananen
1 Unbehandelte Zitrone
750 g Gelierzucker

() 5 Gläser a 350 g

Früchte putzen, waschen, klein schneiden. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Früchte, abgeriebene Zitronenschale und -saft sowie Gelierzucker verrühren. Fünfzehn Minuten ziehen lassen.

Unter Rühren zwei Minuten sprudelnd kochen. Heiße Konfitüre in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle

200 g Rhabarber
50 g Erdbeeren
2 El Zitronensaft
250 g Gelierzucker

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren putzen und klein schneiden, zusammenmischen, Zitronensaft und Gelierzucker unterrühren und 6-7 Minuten bei 600 Watt kochen. Gegen Ende der Garzeit zwei- bis dreimal umrühren. Die Konfitüre heiß in ein sterilisiertes Marmeladenglas füllen und sofort verschließen

PS

besser ist , die Schraubdeckel aus kochen, Gläser zuschrauben, auf ein feuchtes Tuch, auf den Kopf stellen, + bis zum völligen erkalten, sowie mit

einem trocknen Tuch abdecken, so das sie ohne Zugluft, auskühlen können. Dann erst die Gläser umdrehen, abwaschen, beschriften. Solange sich unten im Glas, die Luftblase befindet, ist der Inhalt ok, wenn die Luftblase verschwindet/verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen.

Hans60 9. Juli 2004

Tipp:

Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeere-Himbeere, Erdbeere- Ananas.

Rhabarber-Himbeer-Konfitüre

250 g Rhabarber
250 g Himbeeren
500 g Gelierzucker

Vier Minuten kochen lassen, abschäumen und heiß in Twist-Off-Gläser füllen. Sofort verschließen und einige Zeit auf den Kopf stellen.

Rhabarber-Himbeer-Konfitüre mit Eierlikör

750 g Rhabarber
750 g Himbeeren
1,5 kg Gelierzucker
1/8 l Eierlikör

Rhabarber und zerdrückte Himbeeren mit Gelierzucker zum Kochen bringen. Unter Rühren 4 Min kochen lassen. Dann den Eierlikör unterrühren, in Gläser füllen und verschließen

Rhabarber-Johannisbeer-Gelee

Hallo liebe CKlerInnen,
dank einer Rhabarberschwemme im Garten (und eingefrorenen Johannisbeeren vom Vorjahr) habe ich mit diversen Rezepten experimentiert, und u.a. dieses Gelee gemacht, das mir sehr gut schmeckt.

650 ml Rhabarbersaft,
350 ml Saft aus roten Johannisbeeren und
1 Pfund Gelierzucker 2:1 nach Packungsanweisung aufkochen,
4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Kurz vor Ende der Kochzeit mit einem Schuss Himbeergeist aromatisieren.
In Twist-Off Gläser füllen und verschließen.

Statt Himbeergeist kann auch Himbeersaft genommen werden dann einfach entsprechend weniger Rhabarber- und/ oder Johannisbeersaft nehmen und den Himbeersaft bereits am Anfang dazu geben.

Für 650 ml Rhabarbersaft benötige ich ungefähr 3 Pfund Rhabarber, den ich putze, klein schneide und mit ganz wenig Wasser ca. 15 Minuten koche und danach in einem mit einem Geschirrtuch ausgelegten Sieb abtropfen lasse.

LG
Ingwer

Rhabarber-Marmelade mit Vanille

250 g Rhabarber
Mark von 2 Vanilleschoten
1/2 Glas trockenen Weißwein
250 g Gelierzucker
Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Alle Zutaten
mischen und nach Vorgabe des gewählten Gelierzuckers kochen.
Während des Kochens mit dem Pürierstab grob zerkleinern.

Rhabarber-Marmelade mit Vanille/Frage

250 g Rhabarber
Mark von 2 Vanilleschoten
1/2 Glas trockenen Weißwein
250 g Gelierzucker

Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Alle Zutaten
mischen und nach Vorgabe des gewählten Gelierzuckers kochen.
Während des Kochens mit dem Pürierstab grob zerkleinern.

Rhabarber-Orangen-Gelee mit Sternanis

5 Gläser à 200 ml

750 g Rhabarber
1/2 Unbehandelte Orange
1/8 l Orangensaft (aus ca. 3 Saftorangen)
1/8 l Grenadine
500 g Gelierzucker 2 1
1 Pack. Zitronensäure (5 g)
2 Sternanis

1. Für den Rhabarbersaft den Rhabarber waschen und grob schneiden. In einem Entsafter 5 l Wasser zum Kochen bringen. Rhabarber in den Fruchtkorb geben und im geschlossenen Topf 1 Stunde entsaften. Saft (ca. 0,5 l) vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Gelee die Schale der Orange mit einem Sparschäler dünn abschälen und das Weiße vollständig entfernen. Die Schale fein würfeln und mit 3 l Wasser 3-4 Minuten weich dünsten.

3. Rhabarbersaft, Orangensaft und Grenadine mit Gelierzucker, Orangenschale, Zitronensäure und Sternanis in einem hohen Topf verrühren. Das Ganze unter Rühren aufkochen und 4 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen; dabei mehrmals abschäumen.

4. Das Gelee kochend heiß bis knapp unter den Rand in sterilisierte Twist-Off-Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser umgedreht 10 Minuten auf ein Küchentuch stellen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp Wenn Sie keinen Dampfentsafter haben, können Sie ersatzweise ungesüßten Rhabarbersaft aus dem Reformhaus verwenden.

Zubereitungszeit 1 30 Minuten (plus Kühlzeit)

essen & trinken Juni 2004

Rhabarbergelee

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

1250 g Rhabarber, fertig geputzt
375 ml Wasser
1 Beutel Gelfix
1 kg Zucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, abtrocknen (nicht abziehen), in ganz kleine Stücke schneiden, wiegen (1250 g). Mit dem Wasser unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen, 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen, damit der Saft ablaufen kann, den Fruchtbrei auf ein gespanntes Safttuch geben, nach dem Erkalten kräftig auspressen oder den Saft mit einem Dampfsafter aus der oben angegebenen Fruchtmenge - aber ohne Wasserzugabe - gewinnen. 800 ml Rhabarbersaft in einen Kochtopf (Durchmesser etwa 24 cm) geben 1 Beutel Gelierfix gleichmäßig einstreuen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, dabei darauf achten, dass etwa noch vorhandene Klümpchen durch Zerdrücken vollständig gelöst werden. Sobald alles bei starker Hitze bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, den Zucker auf keinen Fall weniger nehmen) einrühren. Das Ganze wieder zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit bei starker Hitze durch und durch stark kocht, sie 1/2 Minute (nach der Uhr) unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen und das Gelee in Gläser füllen. Man kann auch Gelierzucker nehmen, dann Menge nach Packungsanleitung verwenden und zusätzlich einen Beutel Gelierfix nehmen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Rhabarbergelee mit Erdbeeren M

500 g Rhabarber,
150 g Zucker,
4 EL Apfelsaft,
2 Blatt Gelatine,
250 g Erdbeeren,

500 ml Schlagsahne,

1 P Vanillezucker

Rhabarber waschen, in 2cm lange Stücke schneiden, die Endstücke wegwerfen, Gelatine in kaltes Wasser legen. 100 g Zucker, Apfelsaft und 1/4l Wasser aufkochen. Rhabarber aufkochen, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Gelatine ausdrücken, zum Rhabarber geben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Rhabarbergelee kühlen. Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren, mit 50 g Zucker schwenken, 10 Minuten kühlen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Gelee und Erdbeeren in Gläser schichten, mit Sahne aus der Sterntülle garnieren. Kühlen: 3 Stunden

Rhabarberkonfitüre

1 Rezept

3 El. Rosenblütenblätter; getrocknet
500 g Rhabarber; in Stücke
375 g Zucker;
200 g Äpfel; z.B. Klaräpfel, Golden Delicious geschält, entkernt, in feine Stücke geschnitten
1/2 Zitrone
1/2 Blondorange; Saft
2 Tl Rosenwasser

Rosenblütenblätter in ein feines Baumwolltuch binden. Mit Rhabarber, Zucker, Äpfeln und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlpfanne mischen. Zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen. Dann unter Rühren langsam aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis der Gelpunkt erreicht ist (ca. zwanzig Minuten).

Rosenblätter entfernen, Rosenwasser beifügen, sofort in gut gereinigte, vorgewärmte Gläser geben und verschließen.

Dunkel und kühl gelagert, kann die Konfitüre drei Monate aufbewahrt werden. Einmal geöffnet, Konfitüre im Kühlschrank aufbewahren.

Mit gesalzener Butter zu Pancakes oder Blini servieren.

Tipp Für die Konfitüre unreife Äpfel, Fallobst verwenden, die Konfitüre geliert schneller.

Rhabarberkonfitüre

800 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
1 Walnussgroßes Stück Ingwer, frisch
1 Topf frische Minze
1 kg Gelpzucker
1 P Zitronensäure Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Ingwer schälen und fein reiben. Minze abschneiden, Stiele abbrausen, trocken schütteln. Abgezupfte Blätter in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem Zucker in einem großen Topf mischen. Zugedeckt vier bis sechs Stunden durchziehen lassen. Ab und zu umrühren. Zitronensäure unerrühren. alles zum Kochen bringen. Unter Rühren bei starker Hitze vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen. Ein Glas hat etwa 1060 kcal/4452 kJ.

Rhabarberkonfitüre mit Maracuja

750 g Rhabarber
1/4 l Maracujasaft
Saft von 1 Zitrone
1 kg Gelierzucker

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker, Maracujasaft und Zitronensaft verrühren und zum Kochen bringen.

4 Min sprudelnd kochen lassen.
In Gläser füllen und verschließen.

Liebe Grüße
Evi

Rhabarbermarmelade mit Orangen

1 kg Rhabarber; geschält, in 1 cm lange Stücke
1 Orange
1 1/2 dl Wasser
600 g Gelierzucker 4

El Rum

1 Vanillestange Orangenschale dünn abschälen und fein hacken. Fruchtfleisch filetieren und in kleine Würfel schneiden. Den Rhabarber mit dem Wasser in einen schweren Kochtopf geben und zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen. Etwa 2 dl Flüssigkeit abgießen (bezogen auf 1 kg Rhabarber). Den Rhabarber im Mixer kurz aufmixen. Mit Orangewürfeln und -schale, Rum, Vanillestange und Zucker wieder in den Topf zurück geben und ungefähr 15 Minuten durchkochen. Von der Kochstelle nehmen. Die Vanillestange herausnehmen, die Marmelade in vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen

Rhabarbermarmelade mit Walnüssen

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

1 kg Rhabarber, rotfleischigen
1 Apfelsine(n), unbehandelte
1 Zitrone(n)unbehandelte
1 Vanilleschote(n)
1 Stange/n Zimt
2 Anis (Sternanis)

1 kg Gelierzucker
100 g Walnüsse

Zubereitung:

Den gewaschenen, von der faserigen Haut befreiten Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Apfelsine mit dem Zestenreißer (geht auch mit einem scharfen Messer, dann Julienne schneiden) schälen, die Zitrone abreiben und die Schalen zum Rhabarber geben (bei behandelten die Schale weglassen und nur den Saft). Auch den Saft beider, ohne Kerne, und den Gelierzucker dazugeben. Die Vanilleschote in Stücke schneiden, den Sternanis und die zerschnittene Zimtrinde in ein Gewürzsäckchen binden, und auch zum Rhabarber geben. Die Marmelade nun zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Walnusskerne nicht zu klein hacken. Die Marmelade ca. 8 Min. sprudelnd kochen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Walnüsse dazugeben. Nochmals 3 Min. aufkochen und noch heiß in Gläser füllen. Am besten mit Twist-Off Deckeln verschließen und die Gläser während des Auskühlens öfter umdrehen, damit sich die Nüsse und Apfelsinenschalen gleichmäßig verteilen. Ergibt ca. 4 übliche Marmeladengläser.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Pikant

Gebackene Camemberts mit **1 Ei** **M**
Rhabarber-Erdbeer-Kompott'
4 'Portionen

Kompott

250 g Erdbeeren
500 g Rhabarber
2 El. 'Zucker
2 El. Honig
100 ml Weißwein
2 EL Balsamico, hell
1 El. Maizena
Etwas Weißen Pfeffer
Panade
1 El. Pfefferkörnermix
4 El. Paniermehl

1 Ei

2 EL Weißmehl

4 Camemberthälften

1 El. Butter

Camemberthälften à 125 g Für das Kompott die Erdbeeren rüsten, waschen, in Stücke schneiden (4 Ganze für Garnitur behalten). 'Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Beides mit dem Zucker, dem Honig und dem Weißwein in Pfännchen während 8-10 Minuten zu Kompott kochen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Kompott geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss mit Aceto und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Für die Panade die Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder Mörser zerdrücken, mit dem Paniermehl vermischen und auf flachen Teller streuen. Ei in Suppenteller zerquireln, Mehl auf flachen Teller streuen. Die Camemberts zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden und die Panade gut andrücken. In Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Camemberts darin bei mittlerer Hitze pro Seite 4-6 Minuten goldbraun backen. Zum Anrichten die Camemberts auf große Teller anrichten, je etwas Kompott dazugeben, mit einer Erdbeere garnieren, sofort servieren.

Energie 595 kcal

Zeitbedarf 65 Min.

Quelle Restaurant "Le Club" CH

Pikanter Rhabarber-Käsekuchen 3 Ei M

20 Cm

FÜLLUNG

300 g Rhabarber, in ca. 5 cm
langen Stücken

1 El. Wasser

250 g Magerquark

250 g Halbfettquark

3 El. Maizena

3 Eigelb

200 g Sbrinz oder Parmesan gerieben

150 g Gruyere gerieben

1/4 Tl Salz
Pfeffer aus der Mühle
Wenig Muskat

3 Eiweiß

1 Prise Salz

Evtl. Hobelkäse für die Garnitur

Rhabarber mit dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, ein paar davon für die Garnitur herausnehmen, längs halbieren, beiseite stellen. Rest ohne zu rühren offen weiterkochen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Rhabarber pürieren, abkühlen. Quark mit Maizena und Eigelb gut verrühren. Etwas Sbrinz auf dem Teigboden verteilen, Rest mit Gruyere und Rhabarberpüree unter die Quarkmasse mischen, würzen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, diese auf Teigboden verteilen, glatt streichen, beiseite gestellte Rhabarberstücke darauf verteilen.

Backen ca. 50 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ca. 5 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen stehen lassen, evtl. garnieren.

QUELLE Betty Bossi Zeitung

Rhabarber Chutney

1 kg Rhabarber
1 Tl. Ingwer, feingehackt
2 Essl. Rosinen
125 ml Weißweinessig
Menge Süßstoffersatz für 200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Rote Chilischoten
2 Essl. Speisestärke, bei Bedarf

Den Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Zusammen mit den ganzen Chilischoten und den übrigen Zutaten ca. 1 Stunde bei starker Hitze im offenen Topf kochen bis das Ganze marmeladeähnliche Konsistenz hat. Die Chilischoten entfernen und das Chutney abschmecken. Nur bei Bedarf mit etwas Wasser angerührter Stärke binden.

Das Chutney passt zu Wild, kaltem Fleisch, gegrilltem Fisch und sehr gut auch zum Barbecue. Heiß in Marmeladegläser mit Schraubverschluss abgefüllt, hält sich das Chutney gekühlt und gut verschlossen ca. 2

Wochen.

QUELLE Kaffee oder Tee, "Rhabarber", SWR 29.05.2001

Rhabarber Chutney mit Chili

1 kg Rhabarber
1 mittelgroße, mittelscharfe Chilischote
ca. 150 g Roh-Rohrzucker, Agavendicksaft oder Honig (die Menge ist abhängig von der Fruchtsüße des Rhabarbers)
4 EL Wasser
Zimt

Rhabarber putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Chilischote in feine Ringe schneiden. (Vorsicht: Die Kerne nicht mitverwenden, sie sind höllisch scharf.)

Wasser zusammen mit dem Süßungsmittel in einem Topf zum Sieden bringen. Rhabarberstücke und Chiliringe dazugeben und ca. 5 Minuten bei großer Hitze garen. Mit etwas Zimt abschmecken.

Chutney bei Bedarf nachsüßen. Abkühlen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit: 25-30 Minuten

Tipp: Das Chutney mit einer Kugel Vanilleeis genießen. Guten Appetit!

Rhabarber Erdbeer-Kompott mit Camemberts 1 Ei M

4 Personen

KOMPOTT

250 g Erdbeeren
500 g Rhabarber
2 El. Zucker; bis 1/2 mehr
1 El. Honig; bis doppelte Menge
100 ml Weißwein
2 El. Hellen Balsamico-Essig
1 El. Maizena
Etwas Weißen Pfeffer

Panade

1 El. Getrocknete Pfefferkörner
4 El. Paniermehl (ca. 40 g)

1 Ei

1 El. Weißmehl; bis doppelte
Menge

KÄSE

4 Camemberts (Hälften), à 125 g

1 El. Bratbutter (ca. 20 g)

Für das Kompott die Erdbeeren rüsten, waschen, in Stücke schneiden (4 Ganze für Garnitur behalten). Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Beides mit dem Zucker, dem Honig und dem Weißwein in Pfännchen während 8-10 Minuten zu Kompott kochen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Kompott geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss mit Aceto und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Für die Panade die Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder Mörser zerdrücken, mit dem Paniermehl vermischen und auf flachen Teller streuen. Ei in Suppenteller zerquirlen, Mehl auf flachen Teller streuen. Die Camemberts zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden und die Panade gut andrücken. In Bratpfanne Bratbutter erhitzen, Camemberts darin bei mittlerer Hitze pro Seite 4-6 Minuten goldbraun backen. Zum Anrichten die Camemberts auf große Teller anrichten, je etwas Kompott dazugeben, mit einer Erdbeere garnieren, sofort servieren.

Pro Person ca. 2485 kJ/595 kcal Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

QUELLE Coopzeitung

Rhabarber Kokos Chutney

für zwei Gläser á 350 g

250 ml Wasser
100 g Kokosraspeln
500 g Rhabarber
2 große Zwiebeln
150 g Zuckerrüben- Vollzucker
100 ml Weißweinessig
1 EL Senfkörner
1/4 TL Cayennepfeffer
1 TL Salz

Das Wasser erhitzen, die Kokosraspeln damit übergießen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann die Kokosraspeln in einem Tuch ausdrücken, dabei den Saft in einem Topf auffangen.

Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Rhabarberstücke und die Zwiebelwürfelchen zum Kokossud hinzu geben. Dann den Zucker, den Essig, die Senfkörner, den Cayennepfeffer und das Salz unterrühren und alles aufkochen. Im offenen Topf bei geringer Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Das Chutney heiß in vorbereitete Gläser füllen, diese verschließen und kühl stellen.

von Naomik

Rhabarber Kompott mit Grieß Nockerln

8 Pfännchen

100 g Rote Linsen
2 El. Sonnenblumenöl
2 El. Balsamico-Essig
1/2 TL Senf
1/2 Schalotte, gehackt
1/2 Knoblauchzehe; gepresst
Salz
Pfeffer
1/4 Salatgurke; in Würfelchen geschnitten
Schnittlauchröllchen
200 g Schweizer Raclettekäse; bis 1/4 mehr

1. Die Linsen in reichlich Wasser 10 bis 15 Minuten kochen, gegen Ende der Kochzeit salzen und 1 EL Kochwasser für die Sauce in ein Schüsselchen schöpfen. Dann Linsen abschütten.

2. Mit dem Linsenkochwasser, Öl, Essig, Senf, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine kräftige Salatsauce rühren. Die lauwarmen Linsen, die Gurkenwürfelchen und die Schnittlauchröllchen begeben und erkalten lassen.

3. Die überschüssige Sauce abgießen und den Linsensalat evtl nochmals nachwürzen.

4. Den Linsensalat in die Pfännchen verteilen, den Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

www.raclette-suisse.ch

Rhabarber-Ketchup

1 Rezept

1,5 LITER
1 kg Rhabarber
500 g Gemüsezwiebel
250 g Staudensellerie
500 g Tomaten
2 Rote Chilischoten (entkernt)
150 g Tomatenmark
2 TI Korianderpulver
2 TI Englisches Senfpulver
6 Gewürznelken
6 Pimentkörner
1/4 l Weißwein
150 g Zucker
125 ml Weißweinessig
3 El. Speisestärke
Salz

Rhabarber, Zwiebel, Sellerie und Tomaten putzen und im Mixer zerkleinern. Mit Chilis, Tomatenmark, Gewürzen und Wein aufkochen, 30 Min. bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren garen. Durch eine Gemüsemühle geben. Das Püree auffangen und mit Zucker und Essig verrühren. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, das kochende Ketchup damit binden, salzen. In Flaschen füllen. Hält sich gekühlt etwa drei Wochen. Zubereitungszeit 2 Stunden

essen & trinken 5/2000

Rhabarbergemüse

(Zu Gegrilltem Fleisch)

4 Personen

500 g Rhabarber
1 El. Butter / Margarine
1 Zwiebel gehackt
1 Apfel geraffelt
100 ml Weißwein evtl. mehr
1 TI Curry mehr oder weniger je nach Geschmack
Honig flüssig
Weißer Pfeffer
Salz

Einmal gilt Rhabarber als Frucht, einmal als Gemüse, lassen wir es doch am einfachsten bewenden mit der Bezeichnung Fruchtgemüse. Das folgende Rhabarber-Gemüserezept passt zu jeder Art gegrilltem Fleisch.

Die Blätter vom Rhabarber wegschneiden, die Stiele schälen falls nötig, klein würfeln. Butter in einer Bratpfanne erhitzen, gehackte Zwiebel darin dämpfen, sowie die Rhabarberwürfel und geraffelten Apfel.

Mit Weißwein ablöschen, mit Curry, Honig, Pfeffer und Salz würzen. Drei Minuten auf kleinstem Feuer köcheln.

QUELLE Nach Beat Wüthrich, Weltwoche, 4.4.96

Spargelsalat mit Rhabarberdressing

2 Portionen

700 g Spargel
1 El. Mandelöl
2 El. Orangensaft
Etwas Orangenabrieb
2 El. Schnittlauch, fein
geschnitten
2 El. Blatt Petersilie, fein
geschnitten
2 El. Kerbel, fein geschnitten
1 Dünne Rhabarberstange
1 El. Zucker
Salz, Pfeffer
Butter

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mandelöl mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kräutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwürfel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammen binden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stücke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

QUELLE ARD-Buffer 17.05.2001,

Salat

Rhabarber-Spargel-Salat

Mengenangaben für 4 Portionen

Zutaten für dieses Spargelrezept:

3 Stangen Rhabarber
250 g Grüner Spargel
250 g Weißer Spargel
1 Bd. Rauke
100 g Braune Champignons
100 g Zuckerschoten
1 El. Zucker
1 El. Butter oder Margarine
50 g Pinienkerne, gehackt
2 El. Öl
1 Tl. Senf
2 El. Honig
Salz, Pfeffer
1 El. Preiselbeeren

Zubereitung:

Den Rhabarber, Spargel, die Rauke, Champignons und Zuckerschoten putzen und waschen, den weißen Spargel schälen. Rhabarber in Scheiben, Zuckerschoten und Spargel in Stücke schneiden und Champignons vierteln. Wenig Wasser mit dem Zucker erhitzen, Rhabarberstücke darin ca. eine Minute blanchieren, abtropfen lassen und ca. 1/3 davon pürieren. Salzwasser erhitzen, Butter oder Margarine zugeben, Spargel darin ca. 15 Minuten garen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pürierten Rhabarber, Öl Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren verrühren, mit dem restlichen Rhabarber, den Spargel-, Champignon- und Zuckerschotenstücken mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zusammen mit Rauke auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Ig

Angelika

Rhabarbersalat 2 Ei

4 Portionen

750 g Junger Rhabarber
2 El. Zucker
1/2 Tl Scharfer Senf
2 El. Zitronensaft
2 El. Weißwein
5 El. Nussöl; oder Olivenöl
Petersilie; gehackt
Salz

2 Hart gekochte Eier

2 El. Mandelblättchen

Ich suche ein Rezept für Rhabarbersalat. Er soll ja zu kaltem oder grilliertem Fleisch ausgezeichnet passen.

Dieser aparte Salat schmeckt nur gut, wenn man zarten, jungen Rhabarber dazu verwendet. Er passt auch zu gebratenem Fisch.

Man schneidet den Rhabarber in knapp fingerlange Stücke, die man mit Zucker bestreut, und lässt sie dreißig Minuten ziehen; dann dünstet man sie im eigenen Saft fünf Minuten und lässt sie abtropfen und abkühlen.

Das Eigelb drückt man durch ein Haarsieb und vermischt es mit Senf, Zitronensaft und Weißwein. Danach gibt man das Öl tropfenweise dazu, damit eine sämige Marinade entsteht. Man würzt mit Salz und Petersilie und mischt das fein gewürfelte Eiweiß darunter. Zum Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen.

Spargelsalat mit Rhabarberdressing

2 Portionen

700 g Spargel
1 El. Mandelöl
2 El. Orangensaft
Etwas Orangenabrieb
2 El. Schnittlauch, fein
geschnitten
2 El. Blattpetersilie, fein
geschnitten
2 El. Kerbel, fein geschnitten
1 Dünne Rhabarberstange
1 El. Zucker
Salz, Pfeffer
Butter

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mandelöl mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kräutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwürfel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammen binden. Die Spargelbündel in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewürzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stücke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

QUELLE ARD-Bufferet 17.05.2001,

Suppen

Black And White-Terrine mit Süßem Rhabarbersalat M

80 g Weiße Schokolade
80 g Zartbitter Schokolade

1 l Sahne
3 Blätter Gelatine
1 El. Zucker
1 Rhabarber
1 Tl Pistazien
1 Tl Haselnüsse
20 ml Cointreau
Minze
Zucker bzw. Läuterzucker

Terrinenform mit Haftfolie auslegen. Weiße und dunkle Schokolade jeweils in einem Wasserbad flüssig werden lassen und Cointreau dazu geben. Sahne schlagen. Pistazien und Nüsse hacken. Gelatine einweichen. Rhabarber abziehen und in schräge Stücke schneiden. Zucker und Wasser 1 l aufkochen (Läuterzucker).

Rhabarber in Läuterzucker auf Biss kochen, abkühlen lassen und mit gehackten Pistazien und Nüssen vermengen. Gelatine zerlaufen lassen. Geschlagene Sahne und die Gelatine je zur Hälfte unter die beiden Schokoladen heben. Beide Massen in Terrine abfüllen, Folie gut schließen und 4 bis 5 Stunden kalt stellen.

Anrichten

Terrine stürzen und in 6 Scheiben schneiden. Rhabarberkompott auf Tellermitte mit einem Minzblatt anrichten und Scheiben von der Terrine anlegen.

QUELLE ZDF Volle Kanne Susanne

Rhabarber in Rotwein

4 Portionen

200 g Rhabarber

300 ml Rotwein

80 g Zucker; evtl. mehr, je nach Säure vom Rhabarber

1 Prise Cayennepfeffer

ZUM ANRICHTEN

4 Kugeln Sorbet

Erdbeeren oder andere Beeren

Frische Pfefferminzblätter

Die Rhabarberstängel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rotwein mit dem Zucker um die Hälfte einkochen. Rhabarber dazugeben und ganz knapp garen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und möglichst lange ziehen lassen. Zuletzt mit Cayennepfeffer abschmecken.

Das Rhabarberkompott in Suppenteller anrichten und je eine Kugel Sorbet dazugeben. Mit einem Pfefferminzzweig und ein paar schönen Beeren garnieren.

Rhabarber- Erdbeer-Suppe 2 Eiweiß

Zutaten:

500 g Rhabarber

125 g Zucker

1/4 l Weißwein

250 g Himbeeren

500 g Erdbeeren

2 Eiweiß

7 TL Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

Größere Erdbeeren vierteln oder halbieren. Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden. Zucker im Topf karamellisieren lassen, Wein zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Himbeeren und Rhabarber hinzugeben und zugedeckt 10 min. garen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, und nach und nach 2 TL Zucker unterrühren. Von der Masse 12 Klößchen abstechen und in kochendes Wasser setzen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 min. ziehen lassen. Suppe durch ein Sieb streichen, Erdbeeren zugeben (nicht mehr kochen lassen). Suppe auf 4 Teller verteilen. Schneeklößchen aufsetzen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen. Lauwarm servieren.

Ig Maire

Der Grund, warum Rhabarber ab Anfang Juli nicht mehr geerntet werden sollte ist dieser: die Pflanze braucht eine längere Ruhezeit, um im nächsten Jahr wieder kräftig austreiben zu können. Wenn man lange Rhabarber erntet, entwickelt die Pflanze immer wieder neue Stängel und verliert so viel Kraft. Im Extremfall erntet man im nächsten Jahr einen Rhabarber, der geschmacklich und mengenmäßig eher unbefriedigend ist.

Sonja*

Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M
mit Mascarponecreme

Terrine:

800 g roter Rhabarber
1 Bio-Zitrone
2 Vanilleschoten
150 g Zucker
1 1/2 l klarer Apfelsaft
18 Blatt weiße Gelatine
300 g TK-Himbeeren

Mascarponecreme:

2 ganz frische Eier
6 EL Zucker
2 EL Amaretto-Likör oder Nussirup

500 g Mascarpone

Himbeeren und Zitronenmelisse zum Verzieren

1) Für die Terrine: Den Rhabarber putzen, dabei die Enden abschneiden. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Zitronenschale, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Apfelsaft dazugießen und alles etwa 10 Minuten kochen lassen.

2) Rhabarber in der Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarberpüree auflösen. Abkühlen lassen.

3) Sobald das Püree anfängt, fest zu werden, die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Mischung sofort in eine große Gugelhupfform oder in eine runde Schüssel (2,75 l Inhalt) füllen. Über Nacht kalt stellen.

4) Für die Mascarponecreme: Die Eier trennen. Eigelb, 4 EL Zucker und Amaretto möglichst in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen auf dem heißen Wasserbad hell und cremig schlagen. So lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Abkühlen lassen und die Mascarpone mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.

5) Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine große Platte stürzen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel drum herum geben. Mit Himbeeren und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Tipp

Die Creme immer frisch zubereiten!

pro Portion ca. 410 Kcal, 18 g Fett

Rhabarber-Terrine mit Erdbeeren

4 Portionen

600 g Rhabarber
190 g Zucker
167 ml Passionsfruchtsaft (Maracuja)
1 Vanilleschote
1 Stück Sternanis
4 Blätter Weiße Gelatine
400 g Erdbeeren

Rhabarber schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
Passionsfruchtsaft zusammen mit dem Zucker, ausgeschabtem

Vanillemark und Sternanis zum Kochen bringen. Rhabarberstücke zugeben und zugedeckt 3-5 Minuten (je nach Stärke der Stängel) unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Nicht kochen: der Rhabarber würde hierbei in Fasern zerfallen.

Rhabarber etwas abkühlen lassen und die vorher im Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In eine Terrineform umfüllen, erstarren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Erdbeeren putzen, grob zerschneiden und in einem kleinen Topf langsam 20 Minuten köcheln lassen. Auf ein Haarsieb abschütten und den Saft abfließen lassen. Zum Schluss evtl. vorsichtig mit einem Löffel die Erdbeeren ausdrücken (der Saft soll klar bleiben). Abkühlen lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben zusammen mit ausgesucht schönen Erdbeeren anrichten. Mit dem Erdbeer-Jus umgießen.

Sahnige Reis-Terrine mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott M

8 Portionen

TERRINE

100 g Arborio-Reis; ersatzweise Milchreis

500 ml Milch

1 Vanillestange

1 Prise Salz

5 Scheiben Gelatine

100 g Zucker

300 ml Sahne; geschlagen

KOMPOTT

100 g Zucker

250 g Rhabarber

75 ml Wasser

1 Limette Saft und
abgeriebene Schale

1 TL Ingwer; frisch gerieben

1 Sternanis

250 g Erdbeeren

Zucker; nach Bedarf

DEKORATION

Ganze Erdbeeren mit Grün
Puderzucker

Den Reis in kochendes Wasser geben und 5 Minuten kochen, dann durch ein Sieb abgießen.

Die Milch mit der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark sowie einer Prise Salz aufkochen, den Reis hinzugeben und etwa 25 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Vom Herd nehmen und den Zucker unterrühren, dann die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen. Die Vanilleschote entfernen. Erkalten lassen. Wenn die Masse anzieht, die geschlagene Sahne unterziehen und alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (Inhalt 1 l) füllen. Im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

Für das Kompott den Zucker in einem kleinen Topf mit schweren Boden goldbraun karamellisieren, dann vorsichtig mit dem Wasser ablöschen. Den geputzten und in Stücke geschnittenen Rhabarber, den Limettensaft, die abgeriebene Limettenschale, den Sternanis und den Ingwer zugeben und alles in weich köcheln. Topf vom Herd nehmen und die geviertelten Erdbeeren unterrühren. Erkalten lassen.

Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Teller legen, Rhabarber-Erdbeer-Kompott dazugeben, mit einer halbierten Erdbeere garnieren und mit Puderzucker überstäuben.
eigenes Rezept Holzapfel

Süßspeisen

Buchweizen - Pfannkuchen 3 Ei M
mit Rhabarberquark

Zutaten für Portionen
500 g Rhabarber
80 g Puderzucker
500 g Quark (Sahnequark)
2 EL Honig
1 Vanilleschote(n) (das Mark)
75 g Mehl (Buchweizenmehl)
175 g Mehl (Weizenmehl)
2 EL Zucker

1 Pck. Saucenpulver, Vanille
2 TL Backpulver
500 ml Buttermilch

3 Ei(er)

Salz

60 g Butterschmalz, zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Backofen garen. Abkühlen lassen.

Den Quark mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren, den Rhabarber dazugeben. Mehl, Zucker, Soßen- und Backpulver mit der Buttermilch verrühren.

Die Eier trennen, das Eigelb in die Mehlmilch rühren. Teig 15 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Suppenkellen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braun backen. Die übrigen 3 Pfannkuchen ebenso backen.

von Jaqy1970

Frittierter Rhabarber 3 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Rhabarber

225 g Mehl

300 ml Wein, weiß

1 EL Öl

1 Prise Salz

3 Eiweiß

3 Eigelb

Butterschmalz

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Geschälten Rhabarber in 5 cm große Stücke schneiden und auf Küchentrepp legen. Für den Backteig Mehl mit Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verrühren und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Vor dem Ausbacken steif geschlagenes Eiweiß unter den Teig heben.

Rhabarberstücke eintauchen und schwimmend in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Angelika2603

Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber

150 g Zucker

½ TL Zimt

½ Liter Milch

1 Prise Salz

200 g Grieß

3 Ei(er)

70 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Streifenstrumpf- CK

Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber 1 Ei + 1 Eigelb M

-Kompott

4 Portionen

400 g Magerquark

120 g Toastbrot

80 g Butter (davon 30 g zimmerwarm)

1 Vanilleschote; das Mark

60 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

1 Eigelb (Kl. M)

1 TI Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

1 TI Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

80 g Semmelbrösel

Salz

ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

350 g Erdbeeren

70 g Zucker

500 g Rhabarber

250 ml Orangensaft

1 klein. Zimtstange

1 Kardamomkapsel (leicht angedrückt)

1-2 TI Speisestärke

1. Quark in einem Mulltuch leicht ausdrücken. Toastbrot in der Mulinette sehr fein zerkleinern. Vanilleschote längs einritzen, das Mark auskratzen.
2. 30 g zimmerwarme Butter und 30 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Quark, Vanillemark, Ei, Eigelb, Zitronenschale und Toastbrösel unterarbeiten. Zugedeckt mind. 2 Stunden kalt stellen.
3. Inzwischen für die Brösel restliche Butter und restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Orangenschale und Semmelbrösel einrühren. In eine Arbeitsschale umfüllen, abkühlen lassen und mit den Händen fein zerbröseln.
4. Für das Kompott Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen. Erdbeeren vierteln oder in Scheiben schneiden und mit 10 g Zucker bestreuen.
5. Rhabarber putzen, entfädeln, in Stifte schneiden. Restlichen Zucker im Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Rhabarber, Zimt und Kardamom zugeben und offen 6-8 Minuten bei milder Hitze garen. Rhabarber vorsichtig mit einer Schaumkelle in eine Arbeitsschale geben. Sauce aufkochen und mit der mit wenig Wasser angerührten Stärke leicht binden. Über den Rhabarber gießen, abkühlen lassen. Erdbeeren zugeben.
6. Aus der Quarkmasse mit feuchten Händen 12 Tischtennisball-große Knödel formen. Die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen, die Hitze sofort reduzieren. Wenn die Knödel nach oben steigen, 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in den Bröseln wenden und heiß mit dem Kompott

servieren.

Zubereitungszeit 1 10 Stunden (plus Kühlzeiten)

Pro Portion 22 g E, 22 g F, 78 g KH 615 kcal (2578 kj)

Rhabarber - Quinoa - Auflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

200 g Mehl (Quinoa)

700 ml Milch

1 Stück Vanilleschote(n)

3 Ei(er)

200 g Honig

600 g Rhabarber

150 g Sahne

Zimt

Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Quinoa mit der Milch und der Vanillestange zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine große, flache Form (20 x 25 cm) einfetten.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Honig schaumig schlagen, mit dem Quinoabrei vermischen. Den Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Abschnitte teilen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Quinoabrei ziehen und die Masse in die Form streichen. Die Hälfte der Rhabarberstücke im Quinoabrei verteilen. Auflauf im Backofen etwa 35 Minuten überbacken.

Inzwischen den übrigen Rhabarber in wenig Wasser weich dünsten, pürieren und dabei den restlichen Honig dazugeben. Die Sahne steif schlagen, unter das Rhabarbermus ziehen. Mit Zimt abschmecken und zum Auflauf reichen.

Cj1967-CK

Rhabarber - Reis - Auflauf 4 Ei M

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

150 g Reis (Rundkornreis)

1 Prise Salz

30 g Butter

500 g Rhabarber

4 Ei(er)

100 g Zucker

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den gewaschenen, gut abgetropften Reis, Salz und Butter einrühren. Alles zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Min quellen lassen. Inzwischen den Rhabarber waschen und die holzigen Enden der Stangen jeweils etwas abschneiden. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen und Reis und Rhabarberstücke unterheben. Den Rhabarberreis in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und genießen!! Zubereitungszeit mit Kochen ca. 60-70 Min

Beate1963

Rhabarber Charlotte I M

für 6 bis 8 Personen

1 kg Rhabarber

6 El Erdbeerlikör

8 Blatt rote Gelatine

250 g Zucker

400 g Erdbeeren

200 g Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

2 El Creme fraiche

250 g süße Sahne

125 g süße Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten.

Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren.

Eine Springform (24 cm Y) mit Butterbrotpapier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen.

Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden.

Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

Rhabarber mit Grießklößchen M

1 Portionen

1/4 Vanilleschote
200 g Rhabarber; geputzt

pflanzliches Bindemittel für Diabetiker geeignet
flüssiger Süßstoff

1/4 l Milch; 3,5% Fett

20 g Weizen-Vollkorn Grieß

30 g Magerquark

10 g Haselnussblättchen

1/8 l ; Wasser (1)

- 06.04.97 erfasst von I.Benerts

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Rhabarber waschen. In Wasser (1) mit Vanilleschote und -mark 2 bis 3 Minuten kochen. Rhabarber mit etwas pflanzlichem Bindemittel andicken und mit Süßstoff abschmecken. Vanilleschote entfernen. Nach Belieben abkühlen lassen.

Milch aufkochen, Grieß einrühren, ca. 3 Minuten ausquellen und etwas abkühlen lassen. Magerquark unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Klösschen abstechen und auf dem Rhabarber anrichten. Mit Nüssen bestreuen.

Pro Person ca. : 350 kcal

Pro Person ca. : 1465 kJoule

Eiweiß : 20 Gramm

Fett : 12 Gramm

Kohlenhydrate : 34 Gramm

Broteinheiten : 2

Zubereitungs-Z.: 25 Minuten

Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf

Menge: 4 Portionen

KOMPOTT

1 kg Rhabarber; in 2-cm-Stücken

1 cn Ananasraspel (240 ml) abgetropft, Saft aufheben

1 c brauner Zucker

2 EI Maisstärke
2 TI Zitronenschale, abgerieben

STREUSEL

2/3 c Mehl
1/4 c brauner Zucker
1 EI feiner Weißzucker
1 EI kandierter Ingwer fein gehackt
1/3 c Butter / Margarine
Salz

Rhabarber, Ananasraspel und Zucker in einer großen Schüssel mischen. 1 Stunde ziehen lassen. Abgießen, die Flüssigkeit auffangen und messen. Falls nötig, auf 2/3 Tasse mit dem aufgehobenen Ananassaft auffüllen.

Saft in einen kleinen Topf geben, Stärke einrühren und aufkochen, bis die Masse dick wird. Mit Rhabarber, Zitronenschale und Ananas vermengen; in eine Auflaufform (z.B. Lasagne-Form) füllen.

Aus den verbliebenen Zutaten feine Streusel herstellen, auf dem Rhabarber verteilen. Bei 175 C etwa 1 Stunde backen. Lauwarm servieren; evtl. mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

INFO: Betty Crocker ist die amerikanische Variante von Dr. Oetker.
QUELLE übersetzt & erfasst von Petra Hildebrandt

Rhabarber-Auflauf I 4 Ei M

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)
75 g Gehackte Walnüsse
50 g Entsteinte Backpflaumen

Guss

4 Eier
1 Erdbeerjoghurt (180 g)
1/4 l Milch oder Kaffeesahne
100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guss mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u.

170 - 190°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Zubereitungszeit 75 Minuten *

Rhabarber-Auflauf II 4 Ei M

Menge: 4 Personen

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot oder Hefezopf vom Vortag
75 g Walnusskerne
50 g Backpflaumen ohne Stein

Guss:

4 Eier

1 Vollmilchjoghurt (150 g)
1/4 l Milch oder Kaffeesahne
100 g Zucker

Rhabarber in 2 cm lange Stücke, Brot in Würfel schneiden. Walnusskerne hacken, Backpflaumen würfeln. Alle Zutaten mischen und in eine gerettete Auflaufform geben.

Eier verschlagen, mit Joghurt, Milch und Zucker vermischen, über den Auflauf gießen, im Backofen goldbraun überbacken. Lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

190 - 200° , 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 170°, Umluftbackofen

ca. 50 Min.

: Quelle: Winke & Rezepte 03 / 97
: der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Zusatz :

: **Zubereitungszeit**

: 70 Minuten

Pro Person ca. : 549 kcal

Pro Person ca. : 2300 kJoule

Rhabarber-Charlotte **4 Eigelb + 2 Eiweiß** **M**

Für 6 bis 8 Personen

750 g Rhabarber

1/8 l Erdbeersirup

7 Blatt rote Gelatine

4 Eigelb

150 g Zucker

250 g **Dickmilch**

2 Eiweiß

250 g **süße Sahne**

150 g Löffelbiskuits

200 g Erdbeeren

Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen.

Den Rand einer Springform (20 cm Ø) auf einen großen Teller stellen.

Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den

Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der

Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren

darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden

kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse

garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale **2 Eiweiß**

für 4 Portionen

500 g Rhabarber
je 1/4 l Wasser und Orangensaft
200 g Zucker
1 Dose Kokosmilch (400 g, ungesüßt)
250 g Erdbeeren
2 Limetten

2 Eiweiß

20 g Kokosraspel

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser, Orangensaft, 150 g Zucker und Kokosmilch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Circa 4 Minuten köcheln lassen.

2. Erdbeeren klein schneiden. Erdbeeren pürieren und zum Rhabarber geben. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

3. Für die Limettenklößchen Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Limetten waschen, trockenreiben. Schale dünn abreiben, Limetten auspressen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und abgeriebene Limettenschale unterheben.

4. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Eischnee abstechen und vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

5. Limettensaft zur Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale geben. Abschmecken. Mit den Limettenklößchen anrichten. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

Pro Portion: ca. 310 Kalorien, 3 g Fett

Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M

mit Mascarponecreme

Terrine:

800 g roter Rhabarber
1 Bio-Zitrone
2 Vanilleschoten
150 g Zucker
1 1/2 l klarer Apfelsaft
18 Blatt weiße Gelatine

300 g TK-Himbeeren

Mascarponecreme:

2 ganz frische Eier

6 EL Zucker

2 EL Amaretto-Likör oder Nussirup

500 g Mascarpone

Himbeeren und Zitronenmelisse zum Verzieren

1) Für die Terrine: Den Rhabarber putzen, dabei die Enden abschneiden. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Zitronenschale, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Apfelsaft dazugießen und alles etwa 10 Minuten kochen lassen.

2) Rhabarber in der Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarberpüree auflösen. Abkühlen lassen.

3) Sobald das Püree anfängt, fest zu werden, die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Mischung sofort in eine große Gugelhupfform oder in eine runde Schüssel (2,75 l Inhalt) füllen. Über Nacht kalt stellen.

4) Für die Mascarponecreme: Die Eier trennen. Eigelb, 4 EL Zucker und Amaretto möglichst in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen auf dem heißen Wasserbad hell und cremig schlagen. So lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Abkühlen lassen und die Mascarpone mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.

5) Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine große Platte stürzen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel drum herum geben. Mit Himbeeren und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Tipp

Die Creme immer frisch zubereiten!

pro Portion ca. 410 Kcal, 18 g Fett

Rhabarberknödel mit Vanillesauce 1 Ei + 1 Eigelb M

2 Portionen

150 g Rhabarber

5 El. Zucker

450 ml Milch

60 g Butter

2 Vanillestangen

65 g Hartweizengrieß

1 Ei

Etwas Zitronen- und
Orangenschale, unbehandelt

1 Eigelb

1 El. Sahne

Salz

Den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Zucker karamellisieren, Rhabarber zugeben und wenige Minuten gut durchschwenken.

250 ml Milch, Butter, 2 EL Zucker, eine Prise Salz und das Mark einer Vanillestange aufkochen. Grieß unterrühren und ausquellen lassen. Dann die Masse ca. 5 Minuten abkühlen lassen und das Ei nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Den karamellisierten Rhabarber und 1 TL abgeriebene Zitronenschale darunter geben und einige Minuten unabgedeckt, dann 2 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Wasser aufkochen und die ausgekratzte Vanillestange, ein Stück Orangen- und Zitronenschale sowie eine Prise Salz zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und im Wasser ca. 12 Minuten garen.

Für die Sauce die zweite Vanillestange aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 1 EL Zucker und restlicher Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren.

Die Rhabarberknödel mit der Vanillesauce anrichten.

Pro Portion 628 kcal / 2628 kJ 50 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 41 g Fett

zusammengestellt www.hans-joachim60.de Samstag, 30. April 2005