

Rhabarber-Blechkuchen

ca. 28 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ Röhrgchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
¼ l lauwarme Milch
50 g zerlassene Butter

Rhabarber-Belag:

500 g Rhabarber

Joghurt-Topfen-Guss:

250 g Joghurt
250 g Speisetopfen (10% Fett i.
Tr.)
4 EL Zitronensaft
100 g Zucker
100 g feinsten Weizengrieß
(Kindergrieß)
4 Dotter (Größe M)
4 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

200 g Erdbeermarmelade
Staubzucker
50 g geröstete Mandelblättchen

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und gleichmäßig auf einem befetteten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen.

3 Rhabarber-Belag:

Die ganzen Rhabarberstangen auf dem Teig verteilen.

4 Joghurt-Topfen-Grieß-Guss:

Joghurt mit Topfen, Zitronensaft, Zucker und Grieß verrühren. Die Dotter kurz unterrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Guss auf dem Rhabarber verteilen. An einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

5 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Die Marmelade beliebig auf den noch heißen Kuchen streichen.
Erkaltet mit Staubzucker und Mandelblättchen bestreuen.

