

Rhabarberkuchen mit Sauerrahm-Creme

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

- 1 Springform (26 cm Ø)
- 1 Spritzbeutel
- 1 glatte Tülle

Biskuitmasse:

- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 100 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Rhabarber-Belag:

- 500 g in Stücke geschnittener Rhabarber
- 80 g Zucker
- 5 EL Wasser (25 Grad)
- 1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

Sauerrahm-Creme:

- 4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 250 g Sauerrahm
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- ¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker Pistazien gehackt
- Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie mache ich einen Rhabarberkuchen mit Sauerrahm?:

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanille Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 17 Minuten

2 Rhabarber-Belag:

Für die Füllung Rhabarber mit 3 EL Wasser und Zucker ca. 8 Min. weich dünsten. Tortengeleepulver mit 2 EL Wasser verrühren und unter den Rhabarber rühren. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und überkühlen lassen.

Torte füllen:

Vom erkalteten Tortenboden das Backpapier abziehen und auf eine Tortenplatte geben. Den Tortenboden mit dem gesäuberten Springformrand umstellen. Die Füllung vor dem Gelieren auf dem Tortenboden verteilen; dabei am Rand 1 cm frei lassen.

3 Sauerrahm-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Sauerrahm mit Zucker und Zitronenschale mit verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Den Rhabarberkuchen mind. 2 Std. kalt stellen.

4 Zum Verzieren:

Den Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit Pistazien und Dekorblüten verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Biskuitboden kann man auch am Vortag vorbereiten oder auf Vorrat einfrieren.
- Die Creme kann man auch mit Speisetopfen statt Sauerrahm zubereiten.