

## Rhabarberkuchen

Liebe Kinder,

heute backen wir einen Rhabarberkuchen, natürlich vorausgesetzt, wir haben Rhabarber. Rhabarber ist ein Gemüse, schmeckt säuerlich und man kann es bei uns in Deutschland ab April ernten. Die rote Sorte hat ein süßeres Aroma als die grüne.

Für deinen Rhabarberkuchen benötigst du folgende Zutaten:

### Für den Teig:

100 g Dinkel (Dinkelmehl) 50 g Butter  
50 g Butter  
50 g Zucker (oder Honig)  
1 Eidotter  
1 Prise Salz  
1 Esslöffel kaltes Wasser

### Für den Belag:

300 g Rhabarber  
50 g Honig  
50 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen  
125 g Sahnequark  
100 g Sauerrahm  
eventuell 1 Messerspitze Vanille bzw. Tonkabohne gemahlen



### Zubereitung:

Das Mehl geben wir mit einer Prise Salz, dem Eidotter und Zucker (oder Honig) und der geschnittenen Butter in eine Schüssel. Dann kneten wir daraus einen weichen Teig, den wir in einen Gefrierbeutel legen.





Den Gefrierbeutel mit dem Teig legen wir für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit waschen und schälen wir die Rhabarberstängel, schneiden sie in kleine Stücke und legen diese in den Honig.

Nach einer halben Stunde holen wir den Teig aus dem Gefrierfach und rollen ihn auf Backpapier aus. Das Ausrollen wird erleichtert, wenn man eine Klarsichtfolie zwischen den Teig und die Nudelrolle legt. So bleibt er nicht auf dem Rollholz kleben. Den ausgerollten Teig geben wir darauf in unsere mit Backpapier ausgelegte seitenrand-bebutterte Springform und drücken den Teigrand ca. 1 cm am Rand hoch. Mit einer Gabel stechen wir 17 mal in den Teig.



Als Nächstes geben wir die gemahlene Nüsse (oder Mandeln) über den Teig und belegen diesen mit der Hälfte des geschnittenen Rhabarbers.



Für den Guss mischen wir Sahnequark mit Sauerrahm. Die Eier trennen wir und schlagen das Eiklar mit dem Handmixer steif.





*Eigelb und Zucker (sowie etwas Vanille oder eine Messerspitze von der gemahlene Tonkabohne) mit dem Handmixer schaumig rühren. Den restlichen Rhabarber mit Honig fügen wir dazu.*

*Vorsichtig mit einem Schneebesen den Eischnee unterheben.*



*Die Masse gießen wir nun auf den Teig. Als Letztes schieben wir die Springform auf die zweite Einschubleiste des Backofens und backen den Teig bei 220 Grad Umluft ca. 50 Minuten.*

