



Rhabarber vom Blech

Dies ist ein einfaches Rezept für einen Rhabarberkuchen vom Blech. Der Rhabarberkuchen vom Blech wird aus einem Rührteig hergestellt. In den Rührteig geben wird ein wenig Bittermandelöl. Dadurch schmeckt der Rhabarberkuchen vom Blech nach Marzipan, das passt wunderbar zum Rhabarber.

Nach dem Backen wird der noch heiße Rhabarberkuchen vom Blech mit rotem Johannisbeergelee bestrichen und mit gerösteten Mandeln bestreut.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/rhabarberkuchen_vom_blech.html

Zutaten:

Für den Rhabarberkuchen-Rührteig:

175 g Butter, zimmerwarm
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
1/4 Fläschchen Bittermandelöl
4 Eier, zimmerwarm
300 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Für den Rhabarberkuchen-Belag:

1 kg Rhabarber
1 Essl. Zitronensaft
75 g Zucker
1 Essl. Grieß
75 g gehobelte Mandeln
125 g Johannisbeer-Gelee, rot



Zubereitung:

Für den Rhabarberkuchen zuerst den Rhabarber waschen, gut abtrocknen, und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Dann den Rührteig zubereiten. Dazu die zimmerwarme Butter mit 175 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Bittermandelöl mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) 3 Minuten schaumig schlagen. Dann die ebenfalls zimmerwarmen Eier einzeln dazu geben. Dabei jedes Ei zuerst vollständig in den Rührteig rühren, bevor das nächste Ei dazu geben wird. Das Mehl in eine separate Schüssel sieben. Dann das Backpulver dazu geben, und mit dem Mehl vermengen. Nun das Mehl und das Backpulver zur Buttermasse geben, und mit dem Handrührgerät auf kleinster Stufe nur noch so lange rühren bis alles gut vermengt ist.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten.

In einer Schüssel den klein geschnittenen Rhabarber mit Zitronensaft, 75 g Zucker und dem Grieß gut vermengen. Der Grieß saugt beim Backen die Rhabarber-Flüssigkeit auf damit der Rhabarberkuchen nicht zu feucht wird.

Den Rührteig gleichmäßig auf dem gefetteten Blech verstreichen. Den gezuckerten Rhabarber auf den Rührteig streuen, und den Rhabarberkuchen im vorgeheizten Backofen im vorgeheizten etwa 35 Minuten backen.

Derweil die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze rösten. Dabei darauf achten dass Mandeln nicht zu dunkel werden.

Wenn der Rhabarberkuchen fertig gebacken ist, das Johannisbeergelee in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen damit das Gelee flüssig wird. Dann das Johannisbeergelee mit einem Backpinsel auf den noch heißen Kuchen streichen. Die gerösteten gehobelten Mandeln gleich anschließend auf den Rhabarberkuchen streuen.

Viel Spaß beim Backen!