

Rhabarberkuchen nach französischem Rezept

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Warum in der Saison nicht einmal diesen tollen, französischen Rhabarberkuchen versuchen?

Zutaten

- Ausreichend für eine herkömmliche Springform.
- 500 - 600 g geputzten, frischen Blut Rhabarber in Stücken
- Für den Mürbeteig:
 - 200 g Mehl
 - 100 g weiche Butter
 - 100 ml ganze Eier
 - 70 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 50 - 60 g geröstete, gestiftete Mandeln
- Zutaten für den Guss:
 - Mark einer Vanilleschote
 - 125 ml flüssige Sahne
 - 3 Eigelbe
 - 40g Zucker oder mehr, je nach Säure des Rhabarbers

Zubereitungsart

Schritt1

Der französische Mürbeteig:

Schritt2

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Zucker und Eigelbe intensiv verkneten und 30 min. ruhen lassen.

Schritt3

Die Springform auslegen und ca. 20 min. bei 180° C „blind“ vorbacken, heraus nehmen, etwas auskühlen lassen.

Schritt4

Der Guss:

Schritt5

Die Eigelbe mit der flüssigen Sahne, dem Zucker und dem Vanillemark verrühren.

Schritt6

Die Mandeln in wenig Öl in einer Stielpfanne goldgelb rösten.

Schritt7

Der Rhabarber:

Schritt8

Den Rhabarber herkömmlich putzen, ev. fädeln, waschen und

Schritt9

in 2 - 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt10

Den Zucker in einem ausreichen großen Topf hellbraun karamellisieren und den Rhabarber dazu geben. 4 - 5 min. bei geschlossenem Deckel und milder Hitze köcheln lassen.

Schritt11

Danach auf ein Sieb oder Durchlag schütten, ablaufen lassen.

Schritt12

Gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit dem Sahne-- Eieguss überziehen; die gerösteten Mandeln darüber streuen. Sofort in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt13

20 - 25 min. weiter backen, appetitlich , leicht bräunen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern reiche ich den Rhabarberkuchen lauwarm mit einer großen Kugel Vanille - oder Erdbeereis.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarberkuchen-nach-franzoesischem-rezept/>