

Rhabarberkuchen mit Waldmeistersahne

Für ein Backblech brauchen wir:

250 g Quark
ca. 7 Stangen Rhabarber
5 EL Zucker
9 EL Öl

1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker (1
Vanille-Schote)

Belag:

Ca. 400 ml Sahne
2 Eier

500 g Mehl
2 Eier
ca. 3 EL Zucker

Waldmeistersahne:

10 g Waldmeister
400 ml Sahne
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker (1
Vanilleschote)

So bereiten wir den Rhabarberkuchen und die Waldmeistersahne zu

1. Für die Waldmeistersahne den frischen Waldmeister antrocknen. Den angetrockneten Waldmeister für 1 Stunde in die flüssige Sahne geben.
2. Alle Zutaten, Quark, Ei, Zucker und Öl, wir mit einem Schneebesten kräftig verrührt. Nach und nach gibt man nun das Mehl hinzu und mischt das Backpulver und den Vanillezucker mit unter. Der Teig muss kräftig mit den Händen geknetet werden. Gegebenenfalls gibt man noch etwas Wasser oder Mehl hinzu. Der Teig sollte schön glatt sein.
3. Jetzt rollt man den Teig aus und belegt damit ein gefettetes Backblech oder der Teig wird vorsichtig „auf das Backblech gedrückt“. Auch einen hohen Rand kneten.
4. Den Rhabarber mit einem Küchenmesser leicht schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Teig damit großzügig belegen.
5. Für den Kuchenbelag füllt man die Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie kräftig. Gleichmäßig über dem Rhabarber verteilt.

Gebacken wird der Kuchen ca. 30-40 Minuten bei 180 – 200 °C, Ober und Unterhitze.

Die Waldmeistersahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen.