

Hier und heute



Rhabarberkuchen mit Vanillepudding

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen Klassiker mit dem Saisongemüse schlechthin: Es gibt Rhabarberkuchen mit Vanillepudding.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Form von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- eine Prise Salz
- 300 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Zucker, Butter, Vanillemark und Salz verkneten. Anschließend das Mehl unterarbeiten und den fertigen Teig eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Nach der Kühlphase den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa vier Millimeter ausrollen. Mittels der Backform einen Boden ausstechen. Nun den Tortenring oder die Springform mit Backpapier auslegen und den Mürbeteigboden hineinlegen. Aus dem restlichen Teig eine daumendicke Wulst rollen und mit den Fingern gleichmäßig rundum am Ring hochdrücken, um den Rand zu formen. Eventuell überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden.

Zutaten Rhabarber

- 500 g Rhabarber, frisch (alternativ TK- Rhabarberstücke)

Zubereitung

Rhabarber schälen und in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke auf ein Backblech legen und im Backofen bei 180° C zehn bis zwölf Minuten dünsten (alternativ im Topf mit etwas Wasser garen). Anschließend den gedünsteten Rhabarber abkühlen lassen.

Tipp: Wenn man TK- Rhabarberstücke verwendet, diese zuerst auftauen und dann genauso wie den frischen Rhabarber dünsten.

Zutaten für den Vanillepudding

- 300 ml Milch
- 200 ml flüssige Sahne
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- eine Prise Salz
- ein Spritzer Zitronensaft
- 4 Eier (Gr. M)
- 30 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Hier und heute



Milch und Sahne verrühren. Von der Mischung 400 ml in einen Topf geben und mit Zucker, Butter, Vanillemark, Salz und Zitronensaft aufkochen. Die restliche Milch-Sahne-Mischung (100 ml) mit den Eiern und dem Puddingpulver gründlich verrühren. Sobald die Milch-Sahne kocht, das Puddingpulvergemisch zufügen und unter weiterem Rühren einen Pudding herstellen.

Fertigstellung

Den abgekühlten Rhabarber in den Tortenring einfüllen.

Tipp: Wer noch ein trockenes süßes Brötchen oder einen dünnen Biskuitboden zu Hause hat, kann das Gebäck unter dem Rhabarber auslegen. So weicht der Mürbeteigboden nicht so schnell durch.

Den gekochten Pudding auf den Rhabarber geben und den Rhabarberkuchen im auf 200° C Ober-Unterhitze vorgeheizten Backofen circa 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Kuchen im Tortenring auskühlen lassen, erst dann den Ring vorsichtig entfernen.