

# Hier und heute



## Rhabarber-Himbeer-Becherkuchen

Theresa Knipschild's Rhabarber-Himbeer-Becherkuchen gelingt im Handumdrehen – die Zutaten werden einfach im Becher abgemessen.

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein kleines Backblech 30x20 cm

### Zutaten für den Rhabarber-Himbeer-Becherkuchen

- 3-4 Stangen Rhabarber
- 1 Becher (ca. 150 g) TK-Himbeeren
- eine Handvoll frische Himbeeren
- 1 Becher Crème fraîche (200 g)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher neutrales Pflanzenöl
- 3 Becher Weizen 405 oder Dinkel 630
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- 3 Prisen Salz
- Abrieb ½ Bio Orange
- 200 ml Sahne
- 30-40 g Zucker
- ca. 1/6 der abgeriebenen Tonkabohne oder 1 Msp. gemahlene Tonkabohne

### Zubereitung

Rhabarber putzen, von den Fäden befreien und in ca. 6 bis 8 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Alle Zutaten nacheinander abmessen und in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine klümpchenfrei verrühren.

Anschließend den Teig auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, kleines Blech oder in eine eingefettete Kuchenform füllen und glatt streichen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Rhabarberstreifen auf dem Teig verteilen. Hübsch sieht es aus, wenn man ca. 8 Rechtecke anordnet. Also ca. je 4 Streifen horizontal und vertikal anordnen. Wenn Tiefkühlhimbeeren verwendet werden, diese ebenfalls auf den Kuchen geben.

Kuchen in den Ofen geben und ca. 25 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.

FrISCHE Himbeeren nach dem Backen auf den Kuchen geben. Kalte Sahne mit Zucker aufschlagen und mit geriebener Tonkabohne und ggf. etwas mehr Zucker abschmecken.

**Tipp:** Für ein ganzes Blech einfach die Zutaten verdoppeln.

**Tipp:** Schmeckt lauwarm am besten.