

Hier und heute



Rhabarber-Biskuit mit Mandelcrunch

Theresa Knipschids Kuchen besteht aus fluffigem Biskuit mit eingebackenem, erfrischend säuerlichem Rhabarber. So schmeckt Frühling!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Mandelkrokant

- 100 g gehobelte Mandeln
- 20 g Butter oder Margarine
- 30 g Zucker
- 1 Msp. Zimt

Zutaten für den Biskuit

- 3 Eier
- 30 ml warmes Wasser
- 90 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 90 g Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver

Rhabarber

- 2-3 Stangen Rhabarber

Zutaten für die Sahnecreme

- 400 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- optional: etwas Orangenabrieb, etwas Vanille oder Tonkabohne

Zubereitung

Für den Mandelcrunch Butter in einer Pfanne zerlassen und Zucker darin schmelzen. Mandeln zugeben und vermischen. Zum Schluss Zimt zugeben. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Krokant auf ein Backpapier ausbreiten und ca. 10-15 Minuten im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit im Backofen mit einem Löffel wenden. So wird die komplette Masse braun. Abkühlen lassen. Gegebenenfalls etwas zerbrechen.

Tipp: Falls der Krokant für den nächsten Tag vorbereitet wird: Nach dem Abkühlen luftdicht verschließen, damit er knackig bleibt.

Rhabarber putzen und mit einem kleinen Messer Fäden entfernen. Je nach Breite, die Rhabarberstangen in ca. 0,5-1 cm dicke Stücke schneiden. Springformboden mit Backpapier beklemmen.

Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit dem Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Danach in einer weiteren Schüssel Eigelbe mit Wasser aufschlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Mehl und Backpulver in die Eigelbmasse sieben. So wird die Masse feiner. Vorsichtig unterheben. Danach das Eischnee unterheben. So erhält man noch mehr Volumen und der Teig wird fluffiger.

Den Teig sofort in die Springform füllen und z. B. mit einer Palette glattstreichen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hier und heute



Kuchenboden in den Backofen geben und ca. 30 Minuten backen. Wenn der Teig zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.

Anschließend Kuchen komplett auskühlen lassen, erst dann aus der Form lösen. Den Backring säubern und den gebackenen Kuchenboden wieder einlegen.

Zucker mit dem Sahnestandmittel mischen und die kalte Sahne aufschlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Wer mag, kann die Sahne mit etwas Vanille, Tonkabohne oder Orangenabrieb abschmecken. Die Sahne auf den Boden streichen und den Kuchen bis zum Servieren kaltstellen – mindestens 30 Minuten, besser länger. Kurz vor dem Servieren aus dem Backring lösen und den Mandelcrunch auf der Sahneschicht verteilen.