

# Hier und heute



## **Gefüllter Rhabarber-Butterkuchen**

Dieser Rhabarberkuchen von Konditormeisterin Theresa Knipschild ist ein köstlicher Frühlingssenuss mit einer fruchtigen Füllung und zartem Hefeteig.

## **Rezept**

### **Gefüllter Rhabarber-Butterkuchen**

von Theresa Knipschild für eine Backform 26 cm

#### **Zutaten für die Füllung**

- 4 Stangen Rhabarber
- 30 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 50 g TK-Himbeeren
- 200 ml Weißwein oder Apfelsaft
- ½ Vanilleschote
- 15 g Speisestärke
- 30 ml kaltes Wasser

#### **Zubereitung**

Rhabarberstangen putzen und schälen. In circa 1 x 1cm große Würfel schneiden. Zucker mit Wasser in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren, dabei den Topf eher schwenken statt zu rühren. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln lassen. Himbeeren zugeben und kurz bei niedriger Hitze ziehen lassen. Kurz pürieren und die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Vanilleschote auskratzen und mit Mark in die Flüssigkeit geben. Aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser mischen und in die kochende Flüssigkeit geben. 50 Sekunden unter Rühren köcheln lassen. Rhabarberwürfel zugeben, einmal aufkochen und circa 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

#### **Zutaten für den Hefeteig**

- 150 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 500 g Weizenmehl 405 oder 550
- 60 g Zucker
- Abrieb ½ Bio Orange
- 10 g Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei
- ca. 5 Butterkekse oder anderes Gebäck z. B. Haferflockenplätzchen
- 50 g weiche Butter
- 40g Zucker

#### **Zubereitung**

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen und Butter und Hefe darin auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Orangenabrieb und Eier in eine Rührschüssel geben und die warme Milchmischung zugeben. Mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Das Gebäck/Kekse fein zerstoßen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen und die Ränder fetten. Ca. 2/3 des Teiges in die Form geben, gleichmäßig auf den Boden und circa 2 cm hoch an den Rand drücken. Den Boden mit Gebäckkrümeln bestreuen. Rhabarberkompott darauf verteilen. Den

# Hier und heute



restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen und auf das Kompott legen. Den Teig am Rand leicht andrücken. Zugedeckt nochmals circa 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Weiche Butter gleichmäßig in die Kuchenoberfläche drücken und mit 40 g Zucker bestreuen. Den Kuchen im heißen Ofen circa 30 bis 40 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, Temperatur reduzieren. Vor dem Anschneiden circa 30 Minuten abkühlen lassen.

**Tipp:** Mit etwas geschlagener Sahne servieren.