

Hier und heute



Rhabarberkuchen vom Blech

Frühlingsklassiker vom Blech: Konditormeister Marcel Seeger macht einen saftigen Rhabarberkuchen mit feiner Säure und lockerem Teig.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein haushaltsübliches Backblech

Zutaten

- 450 g Rhabarber
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl, Typ 550
- 100 g Speisestärke
- 10 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Küchenmaschine Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen und vorsichtig unter die Buttermasse heben. Zum Schluss die Rhabarberstücke unterheben. Den fertigen Rührteig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Den Rhabarberkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Kuchen abkühlen lassen und in die gewünschte Größe schneiden.

Tipps

Der Kuchen lässt sich als süßer Snack gut in handliche „Fingerfood“-Stücke schneiden. Zur Deko den Kuchen dünn mit etwas Puderzucker bestäuben.