Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rhabarberkuchen vom Blech

Ofenwarm auf die Kaffeetafel schmeckt der Rhabarber-Blechkuchen am besten. Als Belag unter den Rhabarberstückchen eignet sich Vanillepudding. Mit heimischem Schichtkäse schmeckt es allerdings auch sehr gut. Besonders dann, wenn dieser mit Vanille und Zitronenabrieb abgeschmeckt wird. Wer den Kuchen weniger süß will, kann den Zuckeranteil halbieren. Mit geschlagener Sahne als Begleiter wird es richtig vollmundig und köstlich. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Hier die heutige Rezeptur für **"Rhabarberkuchen vom Blech"**:

Zutaten

Hefeteig

- 350 g Weizenmehl (Typ 405)
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Ei (M)
- 15 g Würfel frische Hefe oder 1/2 Packung Trockenhefe
- 3 EL Zucker
- 3 EL Margarine, zimmerwarm
- gute Prise Salz

Füllung

- 100 g Mandeln gemahlen
- 500 g Schichtkäse
- 2 Eigelbe
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Stärke
- Abrieb einer unbehandelten (Bio-)Zitrone
- 200 g Zucker
- 750 g Rhabarber plus 100 g Zucker zum Bestreuen

Wer möchte: Nussmix zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Hefeteig den Zucker in der warmen Milch rührend auflösen. Hefe zugeben und verrühren bis sich diese aufgelöst hat. Das Mehl mit einer Prise Salz mischen. Ein Ei und die Hefemilch zugeben und alles kurz bröselig „ankneten“.
Jetzt 2 EL Margarine einmischen und in der Küchenmaschine 12 Minuten kneten.
Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen und die Haut dünn abziehen. Rhabarber in 2 cm dicke Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 100 g Zucker bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Füllung 500 g Schichtkäse mit 200 g Zucker, 2 Eigelben und einem ganzen Ei, Vanillezucker, 1 TL Stärke und Zitronenabrieb vermischen. Den Rhabarber abtropfen lassen und den Saft in die Schichtkäsemischung einrühren.

Nach einer Stunde den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz in der Größe des Backblechs dünn ausrollen. Falls erforderlich dabei mit Mehl bestäuben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
Mit einem Pinsel 1 EL warme Margarine auf der Teigoberfläche verstreichen.
Darauf geriebene Mandeln verteilen. Anschließend die Schichtkäsefüllung auf der Mandelschicht verstreichen.
Die Rhabarberstücke auf der Schichtkäsefüllung verteilen.

Den Kuchen im Backofen bei 170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür 10 Minuten nachziehen lassen. Wer möchte kann den Kuchen noch mit ganzen Nüssen bestreuen.

Tipp: Dazu geschlagene Sahne reichen.