

APFEL-RHABARBERMUS MIT TONKABOHNEN AUS DEM BACKOFEN

APFEL-RHABARBERMUS MIT TONKABOHNEN AUS DEM BACKOFEN

Heute ist der letzte Tag der Rhabarbersaison und der eine oder andere von euch wird es sicher kennen: man hat noch so viele Ideen, der Rhabarber wächst und gedeiht, aber die Zeit für die Ernte ist jetzt leider um. Natürlich hat man noch tausend Rezepte im Kopf die man dieses Jahr unbedingt ausprobieren wollte, aber irgendwie fehlt einem dann doch wieder die Zeit um stundenlang in der Küche zu stehen. Mir geht es zumindest jedes Jahr wieder so. Also muss ein Rezept her mit dem man große Mengen Rhabarber verarbeiten kann und dabei nur eine minimale Verweildauer in der Küche hat. Ganz klar, da ist ein Apfel-Rhabarbermus die perfekte Lösung! Und wer jetzt denkt er müsse lange in der Küche stehen und das Mus im Topf umrühren, für den habe ich eine Überraschung - Rhabarber und Äpfel werden geschält und in einem großen, schweren Topf geschichtet. Ich habe für das Aroma Tonkabohne dazu gegeben, klassische Vanille passt aber genau so gut. Und so ist mein Apfel-Rhabarbermus mit Tonkabohne in den Backofen gewandert. Dort hat es munter fröhlich vor sich hin geschmort bevor es abkühlen durfte und dann nur noch kurz im Mixer püriert wurde. Unglaublich unkompliziert - da habe ich doch nicht zu viel versprochen, oder? Falls ihr aber doch lieber einen Kuchen backen wollt, dann habe ich hier auf dem Blog bereits einige tolle Rezepte für euch gesammelt - das solltet ihr nicht verpassen!



ZUTATEN FÜR 1,2 L APFEL-RHABARBERMUS MIT TONKABOHNE:

2-2,5 kg Rhabarber

6 große Äpfel

1 Tonkabohne

100 ml Wasser

Optional:

etwas Zucker

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber gründlich schälen und in 3-4cm lange Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke würfeln.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Rhabarber- und Apfelstücke abwechselnd in einem ca. 5L großen, schweren und ofenfesten Topf mit Deckel schichten. Ein gusseiserner Topf* ist natürlich ideal, aber ein anderer schwerer Topf tut es auch.

Die Tonkabohne fein über das Obst reiben und etwas Wasser dazu geben. Den Deckel aufsetzen und den geschlossenen Topf für knapp 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben.



Den Topf nach Ende der Schmorzeit aus dem Ofen holen und geschlossen vollständig auskühlen lassen.

Den Apfel-Rhabarbermix in einen Standmixer geben oder mit dem Stabmixer pürieren bis ein glattes Mus ohne Stücke entsteht.

Das Apfel-Rhabarbermus mit Tonkabohne sofort weiterverarbeiten, mit etwas Joghurt genießen oder portioniert einfrieren. Wer möchte kann es auch mit etwas Zucker süßen.

Viel Spaß beim Löffeln!



© katha-kocht!