

RHABARBERKUCHEN MIT PFIRSICHEN UND SCHMANDGUSS VOM BLECH

RHABARBERKUCHEN MIT PFIRSICHEN UND SCHMANDGUSS VOM BLECH

Mein Rhabarber ist nicht zu bremsen - die Blätter schießen und sprießen munter fröhlich vor sich hin. Ich persönlich finde das großartig - ich stehe nämlich total auf Rhabarberkuchen! Immer nur den gleichen zu backen ist zwar lecker, aber auf Dauer doch ein bisschen langweilig und deshalb wird dieses Jahr fleißig experimentiert. Da habe ich vor ein paar Tagen schon diesen Rhabarberkuchen mit Haferflocken und Honig gebacken und diesmal gab es einen Rhabarberkuchen mit Pfirsichen und Schmandguss vom Blech. Die Idee dazu habe ich auf Pinterest gefunden und war sofort hin und weg - Yvonne von Experimente aus meiner Küche hat ihn nämlich in einer Version mit Aprikosen gebacken und erfahrungsgemäß funktionieren ihre Rezepte ganz wunderbar und unkompliziert! Und unkompliziert ist der Kuchen wirklich, trotz Teig, Guss und Streuseln. Ich habe nur zwei Kleinigkeiten verändert, anstelle von Aprikosen sind bei mir Pfirsiche auf dem Kuchen gelandet und davon ein paar mehr und weil ich die Kombination Rhabarber und Vanille so liebe kam für die Streusel eine ordentliche Dosis gemahlene Vanille mit in den Teig. Zwei Stück von dem Kuchen habe ich verschenkt, das restliche Blech haben wir tatsächlich in 3 Tagen verputzt. Ich denke das spricht für sich... beziehungsweise für den Kuchen!



ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH:

Für den Teig:

250g weiche Butter

200g Zucker

4 Eier

120g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

200g Mehl, Typ 405

30g Schlagsahne

Für den Belag:

700g Rhabarber

400g Pfirsiche aus der Dose – hier Tortenpfirsiche, die sind bereits in Spalten geschnitten

Für den Guss:

200g Schmand

2 Eigelb

1/2 EL Vanilleextrakt

40g Zucker

Für die Streusel:

110g kalte Butter

90g Zucker

150g Mehl, Typ 405

1 1/2 TL gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber schälen und in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine auf hoher Stufe hell-schaumig rühren.

Nacheinander die Eier dazu geben. Immer warten bis das vorangegangene Ei sich vollständig mit der Butter-Zucker Mischung verbunden hat. Dann die Speisestärke einrühren.

Mehl und Backpulver mischen und nach und nach in die Küchenmaschine geben. Am Ende die Schlagsahne zufügen und alles auf höherer Stufe gut zu einem glatten Teig verrühren.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig möglichst gleichmäßig darauf verteilen. Die Pfirsichspalten mit einer Gabel aus der Dose heben, kurz abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht auf die verbliebene freie Fläche geben und dabei leicht andrücken.



Den Kuchen für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. In dieser Zeit die Eier trennen und die Eigelb mit Zucker, Vanille und Schmand zu einem glatten Guss rühren. Den Kuchen nach 20 Minuten kurz aus dem Ofen holen, den Schmandguss darauf verteilen und den Kuchen für 10 Minuten zurück in den Ofen schieben.



In dieser Zeit die Streusel vorbereiten. Ich mache das von Hand, ihr könnt aber auch die Küchenmaschine mit dem Knethaken nehmen. Die kalte Butter mit Mehl, Zucker und Vanille in ein Schälchen geben und gründlich verkneten.

Den Kuchen kurz aus dem Ofen holen, den Streuselteig darüber bröseln und den Kuchen ein letztes Mal für 30 Minuten in den Ofen schieben.



Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Dann kann er auch schon angeschnitten werden.



Der Kuchen ist wirklich unglaublich saftig und fruchtig.



Dazu ein Glas kalte Milch - mehr braucht man nicht!

