

RHABARBERKUCHEN MIT WEIßER SCHOKOLADE VOM BLECH

RHABARBERKUCHEN MIT WEIßER SCHOKOLADE VOM BLECH

Ich habe den nächsten Rhabarberkuchen für euch - wieder eine Variante mit Streuseln und wieder vom Blech. Perfekt um einen ganzen Schwung Rhabarber zu ernten. Diesmal habe ich aber nur den Rhabarber auf den Kuchen gegeben und dazu noch richtig viel weiße Schokoladencreme in den Teig gerührt. Und besonders in den Streuseln hat mir das unglaublich gut geschmeckt. Aber was das Beste ist - dieser Rhabarberkuchen mit weißer Schokolade vom Blech ist super schnell gemacht und hält mindestens drei Tage lang wenn er im Kühlschrank geparkt wird!



ZUTATEN FÜR 1 BLECH:

Für den Teig:

150g weiche Butter

100g weiße Schokoladencreme

150g Zucker

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

320g Mehl, Typ 405

30g Schlagsahne

Für den Belag:

800g Rhabarber

Für den Guss:

100g Creme fraîche

100g Schlagsahne

2 Eigelb

40g Zucker

Für die Streusel:

50g kalte Butter

100g weiße Schokoladencreme

90g Zucker

225g Mehl, Typ 405

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit der Schokoladencreme verrühren. Den Zucker einrühren und dann nacheinander die Eier dazu geben. Jeweils 20 Sekunden Abstand zwischen den Eiern lassen und warten bis sie vollständig eingerührt sind bevor das nächste in die Creme kommt.

Backpulver und Mehl mischen und abwechselnd mit der Schlagsahne einrühren.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Die Rhabarberstücke darüber geben. Den Kuchen für 20 Minuten in den Backofen schieben.



Aus Creme fraîche, Schlagsahne, Eigelb und Zucker den Guss anrühren. Den Guss über den Kuchen geben und für weitere 10 Minuten in den Ofen schieben.

Aus Butter, Zucker und Schokoladencreme mit dem verbliebenen Mehl Streusel kneten. Diese über den Blechkuchen bröseln und ein letztes Mal für 30 Minuten in den Ofen schieben. Die Streusel sollten am Ende gold-gelb sein.



Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.



Mit einem Glas kalter Milch oder einem Kännchen genießen.



Viel Spaß beim Backen!

