

FRÄNKISCHE TAPAS



Rhabarberkuchen

Hefeteig als Unterlage für Rhabarberkuchen

Als Unterlage dient ein Hefeteig. Auf diesen kommen die von der Schale befreiten und in Stücke geschnittenen Rhabarberstängel. Oben sorgt eine fluffige Decke für einen süßen Abschluss.

Der Hefeteig:

1 Pfund Mehl, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, eine Prise Salz, knapp 250 ml Milch und ein Würfel Hefe.

Die Hefe wird in der Milch und mit zwei Teelöffel Zucker verrührt und eine Weile stehen gelassen. Ist sie aufgegangen, wird sie mit Mehl, Butter, Zucker und einer Prise Salz zu einem festen Teig verknetet. Der Teig darf in der Schüssel eine Weile ruhen, gegen Zug gut mit einem Tuch abgedeckt.

Ein Kilogramm Rhabarber lässt sich in der Zwischenzeit schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 100 Gramm Zucker bestreuen.

Ist der Teig aufgegangen, wird er noch einmal zusammengestoßen und auf das gefettete Backblech gegeben. Die Rhabarberstückchen gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die Obstkuchendecke:

125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, zwei Eier und ein bisschen Milch.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Butter im Töpfchen schmelzen, mit Zucker und dem Eigelb schaumig rühren und das Mehl dazu geben. Der Eischnee wird vorsichtig unter den Teig gehoben. Ist alles fertig, kommt die Obstkuchendecke auf die Rhabarberstückchen und den Hefeteig. Das Blech wandert in den heißen Backofen und bäckt dort eine gute halbe Stunde lang. Wie lange der Kuchen tatsächlich backen muss, hängt ein wenig vom Ofen ab: Jeder reagiert ein bisschen anders. Hat die Obstkuchendecke eine schöne goldgelbe Farbe bekommen, ist der Rhabarberkuchen fertig.