



## Rezept: Rhubarbkuchen

Rhubarber gehört zum Frühling und ist mit seinem fruchtig-sauren Geschmack sehr vielseitig verwendbar. Heute stellen wir Ihnen zwei Rezepte für einen leckeren Rhubarbkuchen vor.

Rhubarber ist jetzt an vielen Marktständen verfügbar. **Wer selber Rhubarber im Garten hat, sollte beachten, dass er nur bis zum 24. Juni (Johannistag) geerntet werden sollte.** Denn ab diesem Zeitpunkt steigt der Gehalt der Oxalsäure in der Pflanze deutlich an, die in hohen Mengen gesundheitsschädlich ist.

Davor ist er allerdings ein willkommener Leckerbissen auf jeder Kaffeetafel.

### Rhubarber-Baiser-Kuchen:

#### Rührteig:



- 150 g Margarine oder Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 1/2 TL Backpulver
- evtl. etwas Milch

Die Zutaten zu einem Teig verrühren und den fertigen Teig in eine gefettete Springform mit 26 cm

Durchmesser füllen.

750 g Rhabarber waschen, abziehen, in Stücke schneiden und auf dem Rührteig verteilen. Dann im Backofen bei 160 Grad (Umluft) 45 Minuten in der unteren Leiste backen.

### **Eischnee:**

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

3 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dann 150 g Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Auf dem vorgebackenen Rhabarber-Kuchen verteilen solange er noch heiß ist und nochmal 25 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

---

### **Rhabarber-Streusel Kuchen auf Quark-Öl Teig:**



### **Quark-Ölteig:**

- 250 g Quark
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 9 EL Öl
- 6 EL Milch
- 1 Ei
- 500 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver

Quark, Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch zu einem Teig verrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit Knethaken in den Teig kneten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

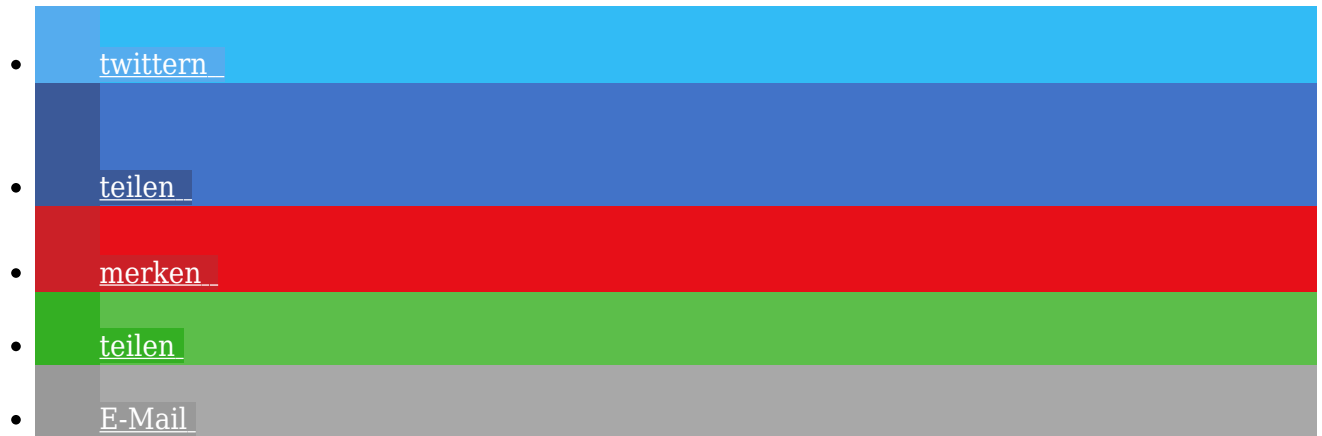
Rhabarber waschen, abziehen und in Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

## Streusel:

- 375 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter

Mit einem Rührgerät verrühren und die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Bei 160 Grad (Umluft) 45 Minuten backen.



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/rhabarber/>