



KW 17/2016

Rhabarber-Kastenkuchen

Zutaten:

1 EL Öl, 50 g Haferflocken, 350 g Rhabarber, 350 g Weizenmehl 1050, 50 g Dinkel-Vollkornmehl, 200 g Zucker, 1 EL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 TL frisch geriebener Ingwer, 200 g Butter, 100 ml Milch, 4 Eier, 50 g gemahlene Mandeln, Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Eine Kastenform (10 x 30 cm) mit Öl auspinseln und den Rand mit Haferflocken bestreuen.

Rhabarber waschen, trockentupfen, schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 2 EL Mehl mischen und beiseitestellen.

Restliches Mehl mit Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Salz und Ingwer mischen. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, kurz abkühlen lassen. Butter mit Milch mischen, Eier zugeben, alles verquirlen. Zur Mehlmischung geben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mandeln und Rhabarber untermengen. Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Aus dem Ofen nehmen, in der Form 10 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarber-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rhabarber, 160 g Zucker, 100 g Amaretti, 200 ml Schlagsahne, 200 g Sahne-Frischkäse , 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit 4 EL Wasser und 80 g Zucker ca. 5 Minuten köcheln lassen, der Rhabarber sollte weich sein aber nicht zerfallen.

Von den Amaretti 8 Stück beiseite legen. 4 Dessertgläser mit einer Lage Amaretti auslegen und mit Rhabarberstückchen bedecken. Eine weitere Lage Amaretti darauf legen und mit dem Kochsud des Rhabarbers beträufeln.

Den Frischkäse mit dem restlichen Zucker und dem Zitronenabrieb mischen und unter die steif geschlagene Sahne heben. Die Creme auf die Dessertgläser verteilen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die zur Seite gelegten Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerstoßen.

Zum Servieren das Rhabarbertiramisu mit ein paar Amaretti-Krümeln garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967