Wie aus Pannen neue Rezepte werden: Rhabarberkompott-Kuchen mit Baiser

Guten Morgen!
Ich hoffe, ihr habt bisher ein schönes Pfingstwochenende gehabt und verbringt entspannte Tage mit lieben Menschen. Heute ist Tag der Familie, habe ich gerade bei GU auf facebook erfahren. Passenderweise bin ich seit Freitag in meiner Pfälzer Heimat auf Familienbesuch.



Gestern habe ich eine Heidelberger Freundin in Mannheim getroffen und ein recht neues veganes Restaurant getestet – davon hier bald mehr. Und natürlich habe ich gebacken, denn wenn ich schon da bin, wollen meine Eltern natürlich mit Kuchen versorgt werden.
Und was gibt es in der Rhabarber-Saison? Genau! =)




Aller dings gestaltete sich das Ganze als kleine Herausforderung. Das Rezept, das meine Ma aus einem ihrer alten Vollwert-Kochbücher kramte, schien mir schon beim Lesen zweifelhaft, was die Geling-Garantie anbelangt: Der Rührteig sollte in die Form gedrückt und ein Rand hochgezogen werden, das Ganze musste dann 10 Minuten vorbacken… Wie ich es mir gedacht beziehungsweise befürchtet hatte, rutschte der Rand komplett nach unten und es entstand ein schlichter, ebener Boden…
Da stand ich nun mit meinen gezuckerten Rhabarberstückchen und starrte den halbgaren Teig an. Wenn ich da den Rhabarber drauf gab und es backte, fiel am Ende ohne Rand ja alles auseinander… Nach 5 Minuten Ratlosigkeit steckte ich die Form zurück in den Ofen, backte den Boden alleine fertig und kochte aus dem Rhabarber Kompott, das ich mit Agar-Agar andickte.



Am Ende entstand doch noch ein Kuchen, wie ihr seht – und er schmeckt super lecker! Nicht zu sauer, nicht zu süß und durch solche Pannen entstehen dann eben neue Rezepte, die an sich wieder ganz einfach sind. =)



Für 1 Springform von 26 cm:

1 kg Rhabarber
4 EL Zucker
100 ml Milch oder Saft
1 leicht gehäufter TL Agar-Agar

125 g Butter, zimmerwarm

100 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
2 Eigelb
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
200 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
1 gehäufter TL Backpulver

2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 geh. EL Zucker

Den Rhabarber putzen, eventuell schälen (generell ist es nicht unbedingt nötig) und in kleine Stücke schneiden. Ich habe ihn mit 3-4 Esslöffeln Zucker mariniert und über Nacht ziehen lassen, das muss man aber nicht unbedingt.
Den Rhabarber mit Zucker in einen Topf geben und zu Kompott köcheln lassen. Parallel Milch oder Saft erhitzen und Agar-Agar einrühren. Ein paar Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann zum fertigen Kompott geben und gut untermischen.
Das Kompott noch einmal abschmecken – er sollte aber noch eine leichte Säure haben, denn das Baiser ist ja auch noch süß.

Die Springform fetten und bemehlen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenabrieb mischen, in drei Portionen zugeben und unterrühren.
Den Teig in die gefettete Springform geben und 15 Minuten backen.
Währenddessen das Eiweiß mit etwas Salz und 1 geh. EL Zucker steif schlagen.
Das Kompott auf den goldbraunen Boden geben, glatt streichen und das Baiser (mit Spritzbeutel) darauf verteilen. Noch einmal ca. 10 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun ist.




Früher machte meine Ma oft Rhabarberkompott mit Vanillepudding als Dessert, das fand ich immer sehr lecker. Auch heute mache ich gerne Kompott und ich finde, wenn man eine große Menge macht, kann man mit diesem Rezept daraus super 2 Leckereien zaubern: Ein Dessert und einen Kuchen. =)

Ich schaue jetzt mal nach, ob unsere Schildkröte Maxl seine Frühstückserdbeere, die ich ihm gestern in den Garten gelegt habe, schon entdeckt und verputzt hat und wünsche euch noch ein genussvolles langes Wochenende!
Eure Judith ♥

