

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn



Nachdem ich die Rhabarbersaison schon mit der [Rhabarber-Nicecream](#) eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig ist er.

Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.



Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter

200 g Marzipan

80 g Zucker + 2 EL

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Ca. 500 g Rhabarber

100 g Dinkelvollkornmehl

200 g Dinkelmehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Abgerieben Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.

Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.



Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch rechtzeitig blogfein zu machen.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende – macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter!
Eure Judith

Von Enie inspiriert: Apfelkuchen mit Limoncello- Guss

Hallo ihr Lieben!

Nachdem wir eine Woche lang auf Zucker verzichtet haben, was Naschkater und mir nicht leicht fiel, gibt es heute mal wieder was Süßes auf dem Blog! =)

Ich hatte glaube ich schon erwähnt, dass Naschkater und ich süchtig nach Koch- und Backsendungen sind? Nachdem wir umzugsbedingt wochenlang Fernseh- Abstinenz hatten, lassen wir uns nun wieder verführen von Martina & Moritz im WDR, von den Landfrauen (ok, das schaut nur Naschkatze mit Begeisterung), von der sweeten Enie und ihren easy Rezepten. Spätestens da werden dann kuchenhungrige Blicke in meine Richtung geworfen und nicht selten die Frage hinterher: „Backst du mir das?“

Ich könnte ständig etwas nachbacken, was mir so über die Mattscheibe flimmert. Es gibt so viele tolle Rezepte und vor allem Enie ist mit ihrer Leidenschaft für Süßes einfach ansteckend.



Als wir neulich zum Grillen einluden und sich am Ende 9 Gäste angesammelt hatten, brauchte ich einen einfachen Blechkuchen als Nachtisch, den man gut in Stücken servieren kann. Zudem sollte es allen schmecken. Da kam der Apfelkuchen mit Likör gerade richtig.

Allerdings mag ich Eierlikör nicht so sehr und hatte keinen da. Frischer Zitronenlikör aus Italien passt aber auch sehr gut und den Guss kann man super mit Quark machen statt mit fetthaltigerem Milchprodukt.

Easy gemacht ist er in jedem Fall und geschmeckt hat er offenbar auch allen, es blieb nämlich nicht viel übrig – und ich hatte noch eine Ladung [Brownies](#) zusätzlich gemacht, damit auch ja jeder genug Nachtisch bekommt. =)



Hier

das Rezept für 1 Blech:

Teig:

125 g Butter

100 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Guss:

300 g Quark

50 Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

75 ml Limoncello- Likör

1 kg rote Äpfel

Teig:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Fettpfanne oder auf ein hochrandiges Blech streichen. (Ich hatte nur ein normales Blech und fand die Teigmenge etwas knapp dafür).

Guss:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verquirlen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Dann dünne Scheiben schneiden und sie schuppenartig auf dem Teig verteilen.

(Ich habe erst Scheiben geschnitten und dann mit einem kleinen sternförmigen Keksausstecher das Gehäuse entfernt. Ist etwas mehr Arbeit, sah aber sehr nett aus.)

Den Guss über die Äpfel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.[nurkochen]



Enie

hat den Guss auf den Teig und somit unter die Äpfel gegeben, was optisch natürlich noch schöner ist. Allerdings können dann die Äpfel austrocknen und man sollte noch Butterflöckchen drauf geben und nach dem Backen etwas Konfitüre oder Gelee. Das habe ich mir gespart, indem der Guss klassisch oben drauf kam. =)

Fazit: ein leckeres Rezept, sehr variabel, je nachdem, was man mag und da hat, und ein guter Kuchen, um in lockerer Runde Stückchen davon anzubieten, die man wie Fingerfood aus der Hand essen kann.

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith



Vegane Haferflocken- Zwetschgen- Riegel mit Herbstmarmelade und Streuseln



Oft
sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu

suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.

Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)

120 g feiner Rohrohrzucker

(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)

1 TL Backpulver

220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken

200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit Gewürzen und Brombeere gemischt)

etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren.

Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.

25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate

schneiden.[nurkochen]



Das Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt. Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.

Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!

Eure Judith ♥