

# Wie aus Pannan 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 gehäufte 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.



Frühe

r 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 ♥



---

## Rhabarberkuchen mit Guss und Mandeldecke (vegan)



Endlich ist er in den Läden, dachte ich vor einigen Wochen. Und doch habe ich es erst heute geschafft, einen Kuchen damit zu machen! Ich habe mehrere meiner bewährten Rezepte gemischt und einen veganen Rhabarberkuchen für euch gezaubert.



Ein Stückchen davon haben meine Eltern heute früh noch warm probieren können, bevor sie ihren Besuch in unserem Städtchen beendeten und abreisten. Den Rest musste ich vor meinem kuchengefräßigen Naschkater verteidigen, sonst hätte er ihn noch vor dem Fotografieren zu drei Vierteln aufgefuttert. Die Qualitätskontrolle hat er also bestanden und ich hoffe, er wird euch genauso gut schmecken wie uns und ihr habt alle Lust, ihn nachzubacken! =)



Heute scheint ja auch endlich mal wieder zauberhaft die Sonne und wärmt die ausgekühlte Natur nach diesem hoffentlich letzten Winterrückfall wieder ein bisschen auf. Vorhin saß ich auf dem

Balkon und ließ mir die Sonne auf die Nase scheinen, während ich in einem wundervollen Buch blätterte, von dem ich euch hier demnächst erzählen möchte.

Ich hoffe, ihr lasst euch die Sonne heute und am Wochenende auch nicht entgehen, sondern genießt sie in vollen Zügen – vielleicht beim Wochenend-Kaffeekränzchen mit einem Stückchen Rhabarberkuchen? Oder auch zwei? =)



Für 1

Springform von 26 cm:

### **Mürbeteig**

170 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

100 g (Rohrohr)Zucker

1 Prise Salz

180 g weiche Margarine

### **Füllung**

400-500 g Rhabarber

(im geputzten/geschälten Zustand gewogen)

3 EL Zucker

500 g Soja-Joghurt

150 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1 TL gemahlene Vanilleschote

(oder Mark einer ganzen Vanille)

50 g Stärke

50 g Mandelblättchen zum Bestreuen

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und ihn in kleine Stücke schneiden. Diese mit den 3 Esslöffeln Zucker vermischen (am besten in einem Sieb, das über einer Schüssel hängt). So verliert er etwas Flüssigkeit und Säure. Eine Weile stehen lassen und den Teig zubereiten.

Alle Teigzutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen. Die Form mit dem Teig in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Rhabarberstückchen untermischen und die Masse in die Form geben und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen! [nurkochen]



Habt

eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

---

# Knusper, knusper: Zimt- Milchreisplätzchen mit Vanille- Rhabarberragout

Milchreis ist ja so ein Wohlfühlessen, das sicher die meisten mit Kindheit, Heimat und Familie verbinden. Mit gaaanz viel Zimt, mit Kirschen, mit Schoki, Milchreis ist immer lecker und macht glücklich.



Aber wieso immer nur Milchreis zum Löffeln, das ist doch irgendwie auch langweilig, dachte ich mir, als ein beachtlicher Rest Reis übrig blieb, den ich zur Hälfte in Kokosmilch und in Wasser gekocht hatte, weil es ihn als Beilage zu einem asiatischen Gemüse gab. Den Rest als Dessert zu verwenden, fand ich da nur logisch, aber einfach nur zuckern und zimenten? Fand ich zu langweilig. Da musste mehr draus zu machen sein. Am Ende entstanden diese zimtigen Knusperherzchen aus dem Kokos- Jasminreis und als Frischekick gab es ein Ragout aus Rhabarber mit viel Vanille dazu, damit die sauren Saison-

Stangen dieses Jahr auch endlich mal Einzug in meiner Küche halten.



Die Plätzchen kann man natürlich auch rund machen, denn mit dem Plätzchenausstecher macht es schon etwas Arbeit. Aber dafür sieht es so herzig und einfach doppelt zum Anbeißen aus. =)

### **Für 2 Naschkatzen:**

300 g Reis, in Milch (oder Kokosmilch) und Wasser (50/50)

gegart

2 EL Zucker

2 gehäufte TL Zimt

1 Ei

etwas Butterschmalz

4 mittlere Stangen Rhabarber

1 Vanilleschote

2-3 EL Agavendicksaft

Den gekochten Reis mit Zimt und Zucker mischen, bis es dem Geschmack entspricht. Das Ei unterrühren.

Ein wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit zwei Löffeln kleine Plätzchen hinein geben oder den Reis in der Pfanne in eine Plätzchenform drücken und diese vorsichtig abheben. (Man braucht dabei aber Küchenhände, der

Ausstecher kann etwas heiß werden; mehrere können da abhelfen ;) ).

Die Plätzchen bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen, dann wenden und ebenfalls Farbe nehmen lassen.

Auf einem Gitter mit Küchenpapier kurz etwas entfetten lassen.

Für das Ragout den Rhabarber schälen. Die Stangen längs halbieren und dann in kleine Stückchen schneiden.

In einem Topf mit dem Agavendicksaft und der ausgekratzten Vanilleschote samt ihrem Inhalt bei mittlerer Hitze garen.[nurkochen]



Ich denke, man kann das Rezept auch mit „echtem“ Milchreis- Rest machen. Ich hatte eben nur gerade Jasminreis da. Vielleicht wird es mit Jasmin etwas knuspriger, aber das muss man ausprobieren. Ich freue mich über Rückmeldungen, wenn es jemand nachgekocht hat! =)

So, ich nasche jetzt noch ein paar Reisherzchen und wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith



---

## Rhabarber-Vanille-Creme (vegan)



Musst  
ihr auch immer erst kurz überlegen, wie man Rhabarber  
schreibt?

Mir geht es komischerweise so und dass die sauren Stangen ein Saison- Gewächs sind und nur kurze Zeit im Jahr Erwähnung finden, macht das Ganze nicht besser. ^^

Aber trotzdem mag ich ihn und auch dieses Jahr darf er in der Küche nicht fehlen! Verbacken habe ich ihn (noch) nicht. Dafür aber in einen Nachtisch verwandelt, wie es meine Ma immer macht: Rhabarber- Vanille- Pudding.

Wie immer ergab sich bei mir eine Abwandlung, die den Veganern unter euch wieder mal zu gute kommt. Ich hatte noch Misosuppen- Einlage da, die weg musste und so wurde der Milch- Pudding von der Muh ersetzt durch seidigen Tofu, geschmackig gemacht mit ganz viel Vanille und dann erfrischt mit dem Frühlings- Lustigmacher in Form von Kompott.

Und für diese Leckerei sortiere ich auch immer wieder gerne kopf-intern die Buchstaben des Gewächses, um dieses Rezept mit euch zu teilen. =) Nicht- Veganer können natürlich auch einfach einen Vanillepudding kochen, den Rhabarber zu Kompott kochen und beides mischen.

Veganer oder Neugierige nehmen diese...

### **Zutaten:**

400 g Rhabarber

4 EL Rohrohrzucker 300 g Seifentofu

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Vanillepaste

1 EL flüssiges Vanillearoma

3-4 EL Milchersatz

2 gehäufte EL Stärke

Den Rhabarber schälen und in kleine Stückchen schneiden. Im Topf mit dem Zucker mischen und eine Weile ziehen lassen. Wenn er etwas Wasser gezogen hat, das Ganze aufkochen, bis der Rhabarber weich ist.

In der Zwischenzeit den Seidentofu pürieren, den Zucker und die Vanille dazugeben und alles gut verrühren.

In einer Schüssel die Stärke mit der Flüssigkeit anrühren.

Wenn der Rhabarber weich ist, das Tofupüree dazu geben und alles zusammen kurz erhitzen.

Dann die Stärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen, bis es wie beim Pudding blubbt.

Umfüllen und abkühlen lassen. [nurkochen]



Man kann diese Creme auch ganz toll in Crêpes füllen und ein noch tolleres Dessert zaubern.

Aber auch pur schmeckt die Leckerei und zwar nach guter Laune und Frühling... probiert es selbst!

Einen genussvollen kulinarischen Frühling wünscht euch eure Judith ♥