

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Rhabarber
100 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt
80 g Honig
250 g Mascarpone
125 g Naturjoghurt
1 Teelöffel Vanille
500 g Erdbeeren
2 Packungen Löffelbiskuits
etwas Rum, Pistazien und Minze

Den Rhabarber waschen, schälen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. In Apfelsaft und Zimt weich kochen. 50 g Honig unterrühren und auskühlen lassen. Mascarpone, Joghurt und Vanille mit dem restlichen Honig verrühren. 400 g Erdbeeren waschen, putzen, vierteln (größere achteln) und unter das Rhabarberkompott heben.

Die Löffelbiskuits in Rum tunken und den Boden der Form damit auslegen. Darauf die Hälfte des Erdbeer-Rhabarber-Kompottes verteilen. Darauf die Hälfte der Mascarponecreme streichen. In dieser Reihenfolge eine weitere Schicht bilden und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren fächerförmig aufschneiden. Das Dessert mit Erdbeeren, Pistazien und Minzeblättchen garnieren.

Rhabarber-Muffins

Zutaten für 12 Portionen:

250 g Rhabarber
175 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 Esslöffel Milch
75 g Puderzucker

Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Fett, Salz, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, bis auf 1 EL, und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Rhabarberstücke im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig mit zwei EL in die Muffinform einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und Muffins damit bestreichen. Trocknen lassen.

Grießschnitten mit Rhabarber-Kompott

Zutaten für 6 Portionen:

Grießschnitten

375 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
100 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Prise Jodsalz
35 g Mohn
100 g Hartweizengrieß
20 g Butter

Rhabarber-Kompott

375 g Rhabarber
4 Esslöffel Haferflocken
125 ml Himbeersirup

Für die **Grießschnitten** Milch, Sahne, Zucker, Salz und Mohn aufkochen. Grieß einstreuen und bei kleiner Hitze zu einem dicken Brei verkochen. Butter unterrühren. Eine viereckige Form mit Backpapier auslegen, die Masse etwa 1 cm dick ausstreichen und etwas abkühlen lassen. Für das **Kompott** Rhabarber putzen, waschen und schräg in kleine Stücke schneiden. Flocken im Sirup lösen und zusammen aufkochen lassen. Rhabarberstücke hinein geben und knapp 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten gar ziehen lassen. Den Grieß stürzen und in Dreiecke schneiden. Das Rhabarberkompott auf den Grießschnitten anrichten und mit Puderzucker bestreuen. **Tipp:** Einen besonders feinen Geschmack bekommen die Grießschnitten, wenn sie vor dem Servieren in Butter goldbraun gebraten werden.

Rhabarber-Schmandkuchen

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei

Belag:

0,5 Liter Milch
150 g Zucker
1 gehäufter Esslöffel Speisestärke
1 Päckchen Vanillepudding
600 g Schmand
750 g Rhabarber

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform (28cm) füllen und ca. 4 cm Rand hoch drücken. Von der Milch etwa 10 EL abnehmen und darin den Zucker und die Speisestärke mit dem Vanillepudding anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und darin den Pudding kochen, lauwarm abkühlen lassen. Den Schmand unter die lauwarne Puddingmasse rühren.

Vom Rhabarber 1/3 auf den Boden verteilen, die restlichen 2/3 unter die Schmand-Puddingmasse rühren und auf den Teigboden füllen.

Auf der ersten Schiene von unten ca. 60 Minuten backen; Heißluft 160 Grad, Ober/Unterhitze 180 Grad.

Rhabarber-Frischkäse-Kuchen

Zutaten:

575 g Mehl
375 g Butter
225 g Zucker
3 Päckchen Vanillinzucker
Salz, abgeriebene Orangenschale
1 kg Rhabarber
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 Esslöffel Puderzucker
200 g Marzipan
6 Eier
1 Päckchen Backpulver
3 Esslöffel Milch

200 g Mehl, 150 g Butter in Flöckchen, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Orangenschale zu Streuseln verkneten. Beiseite stellen.
Den Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Frischkäse mit Puderzucker und 1 Päckchen Vanillinzucker verrühren, Marzipan würfeln.

225 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Marzipan mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 375 g Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig auf eine eingefettete Fettpfanne geben und glatt streichen. Den Frischkäse in Klecksen auf den Teig geben. Den Rhabarber gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Streusel darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Rhabarber-Buttermilchkuchen

Zutaten:

600 g Rhabarber
2 Esslöffel Zucker

Teig:

375 g Mehl
375 ml Buttermilch
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
220 g Zucker
1 Päckchen Backpulver

Guss:

65 ml Sahne
30 g Butter

Belag:

40 g gehobelte Mandeln
1 EL Zucker

Den Rhabarber waschen, abziehen und in 1cm breite Stücke schneiden. Mit 2 gestrichenen EL Zucker in einer Schüssel vermischen und bis zum Gebrauch ziehen lassen.

Für den **Teig** die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Buttermilch unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben, glatt streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 35 Minuten backen.

Für den **Belag** die Mandelblättchen mit Zucker vermischen und nach 15 Min. Backzeit auf dem Kuchen verteilen, fertig backen.

Für den **Guss** die Sahne mit der Butter kurz aufkochen und sofort nach dem Backen auf dem noch heißen Kuchen mit Hilfe eines Esslöffels verteilen.