

Frisch gekocht
Montag, 22. Mai 2017



Rezept von Richard Rauch

Rhabarber-Mandel-Kuchen mit Zitronenrahm

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

120 g Eidotter, 100 g Mandeln (gemahlen), 45 g glattes Mehl, 130 g Kristallzucker, 3 Eier, 350 ml Schlagobers, 1 Tonkabohne, 1 Msp. Salz; 4 Stangen Rhabarber, 50 ml Grenadinesirup, 70 g Schokolade (60 % Kakaoanteil, in kleinen Stücken), Staubzucker, Minze.

Für den Zitronenrahm: 3 Eier, 2 1/2 Zitronen (unbehandelte Schale), 150 g Kristallzucker, 150 ml Schlagobers.

Zubereitung

Eidotter, Mandeln, Mehl, Kristallzucker, Eier, Schlagobers, geriebene Tonkabohne und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

Den Rhabarber schälen und klein schneiden. Mit Grenadinesirup vakuumieren, etwas ziehen lassen und danach abseihen. Den glatten Teig in eine ausgebutterte Form gießen. Rhabarber und Schokolade auf die Kuchenoberfläche streuen. Im vorgeheizten Rohr bei 190 °C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronenrahm die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren, in Folge den gepressten Saft und die geriebene Schale der Zitronen dazugeben. Unter ständigem Rühren über Wasserdampf 2 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb geben und kühl stellen. Schlagobers cremig aufschlagen und unter die Zitronenmasse ziehen.

Den Kuchen mit Staubzucker bestreuen, mit Minze dekorieren und mit dem Zitronenrahm servieren.