



Rhabarber Kuchen

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 12 Personen:

1.1 kg Rhabarber
250 g Butter
250 g Puderzucker
1 Vanillestange
1 Prise Salz
6 Eier
300 g glattes Mehl
100 g Speisestärke
1 Paket Backpulver
1 TL frisch geriebener Ingwer
1 TL abgeriebene Zitronenschale
3 TL frisch gepresster Zitronensaft
200 g Mandelgrieß
Butter zum Ausstreichen der Backform
Backpapier,
1 Auflaufform (25 x 37 cm) beschichtet)
Puderzucker zum Abstäuben des Kuchens

Anrichten:

Etwas geschlagene Sahne

Zubereitung:

Rhabarber kurz waschen, mit einem kleinen Messer dünn schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Eventuell die geschälten Rhabarberstangen halbieren.
Backofen auf 180 ° C (Umluft) vorheizen.

Butter bei Zimmertemperatur mit gesiebttem Puderzucker und der Prise Salz mit der Küchenmaschine in einer Schüssel schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten abwägen und die Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen. Mehl und Stärke ebenfalls sieben. Nach und nach die Eier unter die schaumige Butter geben. Nach jedem Ei etwas Mehl mit Stärke unter die schaumige Butter rühren. So kann sich die Butter mit dem Puderzucker nicht von den Eiern trennen. Vanillestange halbieren und das Mark heraus kratzen. Danach das restliche Mehl mit Stärke, den Mandelgrieß, den Ingwer, die abgeriebene Zitronenschale, Vanillemark und die Butter mit einem Spatel langsam unterheben. Jetzt die Rhabarberstücke gleichmäßig unter den Rührteig heben.

Die flache Backform mit weicher Butter ausstreichen und die Bodenfläche mit Backpapier auslegen. Die Kuchenmasse in die Form geben und mit einem Gummispatel gleichmäßig verteilen.

Das Backblech in den Ofen geben und
ca. 35- 40 Minuten lang backen.

Nach dem Backen des Kuchens aus dem Ofen nehmen und das Backblech auf einem Ofengitter abkühlen lassen.

Rhabarberkuchen auf eine Kuchengitter stürzen und mit Hilfe der Backform wieder drehen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker versehen und portionieren.

Kuchen auf Teller anrichten und mit etwas Schlagsahne garnieren und servieren.

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Rhabarber Kuchen

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

Etwas geschlagene Sahne

Kuchen auf Teller anrichten und mit etwas Schlagsahne garnieren und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Eiswein



Alison & Bernd Flemming

Das Geheimnis zur Produktion von süßen Dessertweinen ist es, die natürliche Süße von außergewöhnlich reifen Trauben zu konzentrieren. Dadurch wird der Gehalt an Wasser in den Beeren reduziert und der übriggebliebene Most wird noch süßer. Um diese Konzentration zu erreichen, gibt es verschiedene Möglichkeiten: über die Edelfäulnis, wie bei den noblen Dessertweinen aus Sauternes oder Tokay, über das Trocknen der Trauben am Stock oder auf Matten nach der Lese, wie bei Recioto di Soave und Strohwein. Oder aber durch Gefrieren, wie bei Eiswein. In diesem Fall muss bei der Lese von gesundem – also nicht von der Edelfäule Botrytis befallenen – Lesegut die Außentemperatur minus sieben Grad Celsius unterschreiten. Das gefrorene Wasser bleibt beim

Ausspressen größtenteils in den Trauben zurück, so dass der Winzer nur den dickflüssigen, konzentrierten Saft gewinnt.

Kendermanns Eiswein ist ein herrliches Beispiel für eine solche Kostbarkeit. Das Aromenspiel umfasst furchtig reife Noten nach Maracuja, Mango und Aprikosen, untermalt von einem Hauch Trockenfrüchten und Honig. Der Wein ist vollmundig und süß genug, um als idealer Partner zum Rhabarberkuchen zu dienen und der präsenten Säure des Rhabarber eine ebensolche entgegenzustellen. Der harmonische Abgang vollendet den Genuss von Süße und Säure, von Fruchtigkeit und Intensität.



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE