Gedeckter Rhabarberkuchen

Gedeckter Rhabarberkuchen



Mürbeteig

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 170 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Füllung

- 200 g Marzipanrohmasse
- 120 g Puderzucker
- 500 g Rhabarber
- 80 g Zucker

Außerdem

- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Sahne

Mürbeteig zubereiten

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlrand verteilen.
3. Puderzucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen, und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker glatt verkneten, zur Kugel geformt beiseite stellen.
6. Den Rhabarber waschen, putzen und schälen.
7. In 1 cm dicke Stücke schneiden, in einer Schüssel mit dem Zucker mischen und marinieren lassen.

Formen und vorbereiten

1. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, mit der umgedrehten Springform 2 Teigplatten ausstechen, eventuell mit einem Messer nach schneiden.
2. Eine Teigplatte auf die Teigrolle legen und auf den gefetteten Boden der Form abrollen.
3. Aus den Teigresten einen langen Streifen formen, zur Schnecke aufrollen und in die Form heben.
4. Daraus den Teigrand rundherum formen und am Boden gut andrücken.
5. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Das Marzipan ebenfalls ausrollen und in der Größe der Springform ausschneiden.

7. Wie den Teig auf die Teigrolle heben und auf den Boden legen.
8. Den Rhabarber ohne den Saft in der Form gleichmäßig verteilen.
9. Die zweite Teigplatte darauf legen und die Ränder andrücken. Die Teigdecke einstechen.
10. Eventuell zur Verzierung mit einem Plätzchen-Ausstecher Teigreste ausstechen und mit etwas Eiweiß aufkleben.
11. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen.
12. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf die mittlere Schiene stellen.

Backen

1. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren und weitere 20 Minuten backen (Garprobe).
2. In der Form abkühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte heben.

Zutaten für 1 Springform