

Lothars Gemüseküche Rhabarber

Gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 02.12.2020

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Rhabarber-Polenta	1
1.2	Rhabarberchutney	1
2	Dessert, Süßspeisen	3
2.1	Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce	3
2.2	Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	3
2.3	Cappuccino- und Rhabarber-Creme	4
2.4	Crème brûlée mit Zimt-Rhabarber	5
2.5	Crêpes mit Rhabarber	5
2.6	Crostini mit Rhabarberkompott Crostini con crema di yogurt e composta di rabarbaro	6
2.7	Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott	6
2.8	Ellis Erdbeertraum	7
2.9	Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber	8
2.10	Erdbeer-Rhabarber-Gratin	8
2.11	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	9
2.12	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	9
2.13	Erdbeer-Rhabarber-Kompott	10
2.14	Erdbeer-Rhabarber-Parfait	10
2.15	Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta	11
2.16	Erdbeer-Rhabarber-Süppchen	12
2.17	Erdbeer-Rhabarber-Tirami su	12
2.18	Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	13
2.19	Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	13
2.20	Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas	14
2.21	Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube	15
2.22	Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt	15
2.23	Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum	16
2.24	Frozen Joghurt mit Rhabarber	16
2.25	Gazpacho von Rhabarber mit Vanillereis	17
2.26	Gebackener Rhabarber	17
2.27	Götterspeise	18
2.28	Götterspeise	18
2.29	Grießflammeri mit Rhabarber	19
2.30	Grießflammerie auf Rhabarberkompott	19
2.31	Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott	20
2.32	Grün-Weiß-Rot-Tiramisu	20
2.33	Ingwerparfait mit Rhabarberkompott	21

2.34	Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott	22
2.35	Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott	22
2.36	Knusperhüllen mit Rhabarberjoghurt-Mousse	23
2.37	Milchreis mit Rhabarber	24
2.38	Milchreis-Trifle mit Rhabarber	24
2.39	Mini-Rolly-Charlotte	25
2.40	Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott	26
2.41	Ofenschlupfer	26
2.42	Panna cotta mit Rhabarberkompott	27
2.43	Pannacotta mit Rhabarberkompott Pannacotta con composta di rabarbaro	28
2.44	Pavlovas mit Rhabarbercreme	28
2.45	Quark-Walnussbrisoletten auf Rhabarberkompott	29
2.46	Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber	30
2.47	Quarkauflauf mit Rhabarber	30
2.48	Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeer-Kompott	31
2.49	Quarkcreme mit Rhabarber	32
2.50	Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße	32
2.51	Quarkknödel mit Rhabarber	33
2.52	Quarknocken mit Kompott	33
2.53	Quarkplinsen mit Rhabarberkompott	34
2.54	Quarksoufflés mit Rhabarberkompott	35
2.55	Rhabarber auf Mascarpone-Creme	35
2.56	Rhabarber Kompott	36
2.57	Rhabarber mit feiner Vanillesoße	36
2.58	Rhabarber mit Portweinschaum	37
2.59	Rhabarber mit Streuseln	37
2.60	Rhabarber- Auflauf	38
2.61	Rhabarber-Amaretti-Crumble	38
2.62	Rhabarber-Amaretti-Crumble	39
2.63	Rhabarber-Aspik	39
2.64	Rhabarber-Auflauf	39
2.65	Rhabarber-Auflauf	40
2.66	Rhabarber-Auflauf	40
2.67	Rhabarber-Charlotte	41
2.68	Rhabarber-Charlotte	41
2.69	Rhabarber-Creme	42
2.70	Rhabarber-Creme mit Mascarpone	43
2.71	Rhabarber-Crepes	43
2.72	Rhabarber-Crumble	44
2.73	Rhabarber-Crumble	44
2.74	Rhabarber-Crumble	45
2.75	Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis	45
2.76	Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße Crumble di rabarbaro con salsa di vaniglia	46

2.77	Rhabarber-Dessert	47
2.78	Rhabarber-Dessert	47
2.79	Rhabarber-Dessert mit Vanillecreme	48
2.80	Rhabarber-Eiskrem	48
2.81	Rhabarber-Erdbeer-Grütze	49
2.82	Rhabarber-Erdbeer-Grütze	49
2.83	Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse	50
2.84	Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon	50
2.85	Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis	51
2.86	Rhabarber-Geleespeise	52
2.87	Rhabarber-Granita	53
2.88	Rhabarber-Granité	53
2.89	Rhabarber-Gratin	54
2.90	Rhabarber-Gratin	54
2.91	Rhabarber-Gratin mit Erdbeersoße	55
2.92	Rhabarber-Grieß-Auflauf	55
2.93	Rhabarber-Grütze	56
2.94	Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren	56
2.95	Rhabarber-Himbeer-Grütze	57
2.96	Rhabarber-Joghurt-Mousse	57
2.97	Rhabarber-Köpfchen	58
2.98	Rhabarber-Kompott	58
2.99	Rhabarber-Kompott	59
2.100	Rhabarber-Kompott	59
2.101	Rhabarber-Kompott mit Grießflammerie	60
2.102	Rhabarber-Kompott mit rosa Granité	60
2.103	Rhabarber-Kompott mit Sahne	61
2.104	Rhabarber-Kompott mit Sahne	61
2.105	Rhabarber-Mascarpone-Creme	62
2.106	Rhabarber-Parfait	62
2.107	Rhabarber-Parfait	63
2.108	Rhabarber-Pudding	63
2.109	Rhabarber-Quark-Creme	64
2.110	Rhabarber-Quark-Parfait	64
2.111	Rhabarber-Quark-Wähe	65
2.112	Rhabarber-Quarkauflauf auf Schokoladenbiskuit	65
2.113	Rhabarber-Sorbet	66
2.114	Rhabarber-Tarte	66
2.115	Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree	67
2.116	Rhabarber-Thymian-Tiramisu	68
2.117	Rhabarber-Tiramisu	68
2.118	Rhabarberauflauf mit Streuseln	69
2.119	Rhabarbercreme	70
2.120	Rhabarbercreme	70

2.121	Rhabarbercreme	71
2.122	Rhabarbercreme	71
2.123	Rhabarbercreme	72
2.124	Rhabarbercreme	72
2.125	Rhabarbercreme	73
2.126	Rhabarbercreme	73
2.127	Rhabarbercreme mit Erdbeeren	74
2.128	Rhabarberdessert	74
2.129	Rhabarberdessert mit Krokant	74
2.130	Rhabarbergratin mit Streusel	75
2.131	Rhabarbergrütze	76
2.132	Rhabarbergrütze	76
2.133	Rhabarbergrütze	76
2.134	Rhabarbergrütze	77
2.135	Rhabarbergrütze mit Campari auf kalter Vanillesoße	77
2.136	Rhabarbergrütze mit Erdbeeren	78
2.137	Rhabarbergrütze mit Schokocreme	78
2.138	Rhabarberkompott	79
2.139	Rhabarberkompott auf saurer Sahne mit Baisertupfen	79
2.140	Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne	80
2.141	Rhabarberkompott mit Vanillecreme	80
2.142	Rhabarberl-Himbeer-Grütze	81
2.143	Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree	81
2.144	Rhabarbermousse mit Erdbeeren	82
2.145	Rhabarberparfait	82
2.146	Rhabarberparfait-Törtchen	83
2.147	Rhabarbersahne	83
2.148	Rhabarberschaum	84
2.149	Rhabarberschaum	84
2.150	Rhabarberschaum	85
2.151	Rhabarberschaum mit Erdbeeren	85
2.152	Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren	86
2.153	Rhabarberschmarrn	86
2.154	Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce	87
2.155	Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat	87
2.156	Rhabarberstreusel	88
2.157	Rhabarbersülze	88
2.158	Rhabarberterrine	89
2.159	Rhabarbertiramisu im Glas Tiramisu di rabarbaro nel bicchiere	89
2.160	Rhubarb Crumble	90
2.161	Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum	90
2.162	Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce	91
2.163	Spargel-Honigmousse	92

2.164	Süßer Rhabarber-Reisauflauf	92
2.165	Tofupflänzchen mit Rhabarber	93
2.166	Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott	93
2.167	Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott	94
2.168	Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce	95
2.169	Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet	95
2.170	Warmes Rhabarbermus	96
2.171	Weißer Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber	96
3	Eierspeisen	99
3.1	Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott	99
3.2	Rhabarber-Schmarren	99
4	Eingemachtes, Eingelegtes	101
4.1	Bhaltis: Rhabarber-Kompott	101
4.2	Eingelegter Rhabarber	101
4.3	Rhabarber-Chutney	101
4.4	Rhabarber-Erdbeer-Chutney	102
4.5	Rhabarber-Kompott	103
4.6	Rhabarber-Relish	103
4.7	Rhabarbersirup	103
5	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	105
5.1	Rhabarber-Auflauf mit Streuseln	105
5.2	Rhabarber-Gemüse-Gratin	105
5.3	Rhabarber-Streusel-Auflauf	106
5.4	Rhabarberauflauf	106
6	Fischgerichte, Meeresfrüchte	107
6.1	Rhabarber-Risotto mit Thunfisch	107
7	Fleischgerichte, Innereien	109
7.1	Gebratene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet	109
7.2	Gefüllte Kalbfleischröllchen	109
7.3	Hüftsteaks zu Rhabarber-Tomaten-Gemüse	110
7.4	Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta	111
7.5	Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse	111
7.6	Rhabarber-Rinderfilet	112
7.7	Schupfnudeln mit Schweinemedailion und geschmortem Rhabarber . .	112
7.8	Schweinefilet mit Rhabarber	113
7.9	Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin	114
7.10	Schweinsbraten an Rhabarbersauce	114
7.11	Schweinssteak mit Rhabarbergemüse	115

8	Geflügelgerichte	117
8.1	Ente mit Erdbeeren und Rhabarber	117
8.2	Entenbrüstli mit Piment	117
8.3	Gebackene Putenmedaillons auf jungen Erbsen und Rhabarber-Pfeffer-Chutney	118
8.4	Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce	119
8.5	Hähnchenfilet mit karamellisiertem Rhabarber	119
8.6	Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen	120
8.7	Rhabarber-Chutney zu Entenbrust	121
8.8	Rhabarber-Hühnchen-Ragout	121
9	Getränke	123
9.1	Rhabarber-Campari-Drink	123
9.2	Rhabarber-Drink	123
9.3	Rhabarber-Erdbeer-Drink	123
9.4	Rhabarber-Flip	124
9.5	Rhabarber-Frühlingsbowle	124
9.6	Rhabarber-Himbeeren-Sirup	124
9.7	Rhabarber-Schorle	125
9.8	Rhabarber-Tee	125
10	Grundlagen, Informationen	127
10.1	Rhabarber	127
10.2	Rhabarber	127
10.3	Rhabarber	129
10.4	Rhabarber	129
10.5	Rhabarber	130
10.6	Rhabarber	130
10.7	Rhabarber	131
10.8	Rhabarber	131
10.9	Rhabarber	132
10.10	Rhabarber - Natürliches Heilmittel	132
10.11	Rhabarberkompott (Grundrezept)	133
10.12	Rhabarbersirup	133
11	Käsegerichte	135
11.1	Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott	135
11.2	Tomme mit Rhabarber-Confit	135
11.3	Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit	136
12	Kuchen, Gebäck, Pralinen	137
12.1	Augsburger Rhabarbertorte	137
12.2	Baiserrolle mit Rhabarber und Joghurt	137
12.3	Baisers mit Rhabarberkompott	138

12.4	Blinis mit Rhabarber	139
12.5	Erdbeer-Rhabarber-Kuchen	139
12.6	Erdbeer-Rhabarber-Rolle	140
12.7	Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte	141
12.8	Erdbeer-Rhabarber-Torte	141
12.9	Erdbeer-Rhabarber-Torte	142
12.10	Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme	143
12.11	Erdbeer-Rhabarberherz	144
12.12	Erdbeer-Rhabarberherz	144
12.13	Frittierter Rhabarber	145
12.14	Gedekte Rhabarbertorte	146
12.15	Herzwaffeln mit Rhabarber	146
12.16	Käsekuchen mit Obsthaube	147
12.17	Linzer Törtchen mit Rhabarber-Füllung	148
12.18	Lockerer Rhabarber-Kuchen	148
12.19	Muffins 'Strawberry Hill'	149
12.20	Muskat-Rhabarber-Pie	150
12.21	Pikanter Rhabarber-Käsekuchen	150
12.22	Rhabarber Muffins mit Quark-Molke-Dip	151
12.23	Rhabarber Tarte	152
12.24	Rhabarber-Amaretto-Torte	152
12.25	Rhabarber-Baiser	153
12.26	Rhabarber-Baiser-Törtchen	154
12.27	Rhabarber-Bananen Torte	155
12.28	Rhabarber-Blechkuchen mit Vanillecreme	155
12.29	Rhabarber-Buttermilch-Torte	156
12.30	Rhabarber-Creme-Torte	157
12.31	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	158
12.32	Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung	158
12.33	Rhabarber-Jalousie	159
12.34	Rhabarber-Joghurt-Cake	160
12.35	Rhabarber-Joghurt-Torte	160
12.36	Rhabarber-Joghurttorte	161
12.37	Rhabarber-Kokos-Kuchen	162
12.38	Rhabarber-Krümel-Torte	163
12.39	Rhabarber-Kuchen	164
12.40	Rhabarber-Mandelkuchen	164
12.41	Rhabarber-Marzipan-Kuchen	165
12.42	Rhabarber-Marzipan-Kuchen mit Butterstreuseln	165
12.43	Rhabarber-Marzipankuchen	166
12.44	Rhabarber-Nuss-Kuchen	167
12.45	Rhabarber-Nuss-Kuchen	168
12.46	Rhabarber-Osterkuchen	168
12.47	Rhabarber-Pie	169

12.48	Rhabarber-Quarktorte	169
12.49	Rhabarber-Ricotta-Tarte	170
12.50	Rhabarber-Schiffli	171
12.51	Rhabarber-Schillerlocken	172
12.52	Rhabarber-Schmand-Kuchen	172
12.53	Rhabarber-Schnecken	173
12.54	Rhabarber-Schnecken	174
12.55	Rhabarber-Schnitten	174
12.56	Rhabarber-Schnitten mit Eischnee-Haube	175
12.57	Rhabarber-Schokolade-Cake	176
12.58	Rhabarber-Schokolade-Kuchen	176
12.59	Rhabarber-Schokoladen-Kuchen	177
12.60	Rhabarber-Streusel-Torte	178
12.61	Rhabarber-Streuselkuchen	178
12.62	Rhabarber-Strudel	179
12.63	Rhabarber-Tarte	180
12.64	Rhabarber-Tarte	180
12.65	Rhabarber-Tarte mit Himbeeren	181
12.66	Rhabarber-Tartes	182
12.67	Rhabarber-Torte	182
12.68	Rhabarber-Vanille-Tarte	183
12.69	Rhabarber-Würfel	183
12.70	Rhabarber-Zitronen-Tarte	184
12.71	Rhabarbercake	185
12.72	Rhabarberkrapfen	185
12.73	Rhabarberkuchen	185
12.74	Rhabarberkuchen	186
12.75	Rhabarberkuchen	186
12.76	Rhabarberkuchen	187
12.77	Rhabarberkuchen	188
12.78	Rhabarberkuchen	188
12.79	Rhabarberkuchen	189
12.80	Rhabarberkuchen	190
12.81	Rhabarberkuchen mit Baiser	190
12.82	Rhabarberkuchen mit Baiser	191
12.83	Rhabarberkuchen mit Baiser-Türmchen	191
12.84	Rhabarberkuchen mit Baiserdecke	192
12.85	Rhabarberkuchen mit Baiserguß	193
12.86	Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	193
12.87	Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	194
12.88	Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	195
12.89	Rhabarberkuchen mit Baiserhaube	195
12.90	Rhabarberkuchen mit Erdbeerhaube	196
12.91	Rhabarberkuchen mit Grieß	196

12.92	Rhabarberkuchen mit Guss	197
12.93	Rhabarberkuchen mit Makronenkranz	197
12.94	Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser	198
12.95	Rhabarberkuchen mit Nussbaiser	199
12.96	Rhabarberkuchen mit Nussbaiser	199
12.97	Rhabarberkuchen mit Quarkcreme	200
12.98	Rhabarberkuchen mit Sahneguß und - Baiserhaube	200
12.99	Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube	201
12.100	Rhabarberkuchen mit Streusel	201
12.101	Rhabarberkuchen vom Blech	202
12.102	RhabarberKuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme	203
12.103	Rhabarberschnitten	203
12.104	Rhabarberschnitten	204
12.105	Rhabarberschnitten	204
12.106	Rhabarberschnittli	205
12.107	Rhabarbertarte mit Marzipansahne	205
12.108	Rhabarbertorte	206
12.109	Rhabarbertorte	207
12.110	Rhabarbertorte	207
12.111	Rhabarbertorte Dorothee	208
12.112	Rhabarbertorte mit Mandelhaube Torta di rabarbaro coperto con mandorle	208
12.113	Rhabarbertorte mit Mascarponecreme	210
12.114	Rhabarbertraum mit geblähtem Baiser	210
12.115	Rhabarberwähe	211
12.116	Ricotta-Rhabarbertarte Torta di ricotta e rabarbaro	212
12.117	Saftig Rhabarberkuchen mit Zimtstreuseln	212
12.118	Saftige Rhabarber-Baiser-Torte	213
12.119	Saftiger Rhabarber-Quarkkuchen	214
12.120	Saftiger Rhabarber-Rührkuchen	214
12.121	Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss	215
12.122	Saftiger Rhabarberkuchen	216
12.123	Sahnige Rhabarbertorte	217
12.124	Schokoladen-Rhabarber-Torte	217
12.125	Schwarz-weißes Quarktörtchen mit Rhabarberkompott	218
12.126	Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber	219
12.127	Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber	220
12.128	Tarte Rhabarbin	221
12.129	Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	221
12.130	Versunkener Rhabarberkuchen	222
12.131	Vierländer Rhabarber-Baiserkuchen	222
12.132	Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	223
12.133	Zarte Rhabarber-Biskuitrolle	224

13 Marmeladen, Konfitüren	225
13.1 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	225
13.2 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	225
13.3 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	225
13.4 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	226
13.5 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	226
13.6 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum	226
13.7 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	227
13.8 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	227
13.9 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	227
13.10 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	228
13.11 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade	228
13.12 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Zitronenschalen	229
13.13 Orangen-Konfitüre mit Rhabarber	229
13.14 Rhabarber-Apfel-Konfitüre	229
13.15 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre	230
13.16 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre	230
13.17 Rhabarber-Bananen-Konfitüre	231
13.18 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre	231
13.19 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre	231
13.20 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre	232
13.21 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Orange	232
13.22 Rhabarber-Feigen-Konfitüre	233
13.23 Rhabarber-Gelee	233
13.24 Rhabarber-Ingwer-Konfitüre	233
13.25 Rhabarber-Konfitüre	234
13.26 Rhabarber-Konfitüre mit getrockneten Aprikosen	234
13.27 Rhabarber-Konfitüre mit Zitronenmelisse	234
13.28 Rhabarber-Marmelade	235
13.29 Rhabarbergelee mit Vanilleschote	235
13.30 Rhabarberkonfitüre	236
13.31 Rhabarberkonfitüre mit Pistazien	236
14 Mehlspeisen, Nudeln	239
14.1 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark	239
14.2 Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott	239
14.3 Rhabarber Pie	240
14.4 Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem Zander	240
14.5 Rhabarberstrudel	241
15 Saucen, Marinaden	243
15.1 Rhabarber-Sauce	243

16	Sonstiges	245
16.1	Müsli mit Rhabarber	245
16.2	Pikantes Chutney	245
16.3	Rhabarber-Chutney	246
16.4	Rhabarber-Chutney	246
16.5	Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse und Blattsalat	246
17	Vorspeisen, Suppen	249
17.1	Rhabarbersuppe	249

1 Beilagen

1.1 Rhabarber-Polenta

1 EL Margarine oder Butter	1 TL Salz
1 Zwiebel, fein gehackt	Pfeffer aus der Mühle
400 g roter Rhabarber, in Würfeln	1 EL Margarine oder Butter
1 EL Zucker	50 g Parmesan, frisch gerieben, davon 2 EL zum Bestreuen
1 l Milchwasser	
200 g grober Mais (Bramata)	

Rhabarber: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen. Rhabarber und Zucker zugeben, ca. 5 Minuten zugedeckt mit dämpfen, in einer Schüssel beiseite stellen.

Polenta: Milchwasser in derselben Pfanne aufkochen. Mais einrühren, würzen, auf kleinstem Feuer unter häufigem Rühren ca. 30 Minuten köcheln.

Rhabarber-Polenta: Margarine oder Butter, Parmesan und Rhabarber unter die Polenta mischen, zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Minuten warm werden lassen. Anrichten, mit Käse bestreuen.

Tipp: Rhabarber-Polenta gratinieren. Mit Salat servieren.

Passt zu: Lamm, Geflügel oder Schmorbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

1.2 Rhabarberchutney

3 Zwiebeln	100 ml Apfelessig
500 g Rhabarber	1 Stück (2-3 cm) Ingwer
30 g Rosinen	2 TL gemahlener Koriander
50 g getrocknete Datteln ohne Stein	Salz
3 EL Öl	Pfeffer
75 g brauner Rohrzucker	

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Rhabarber putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rosinen heiß waschen und trocken tupfen. Rosinen und Datteln grob hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Rhabarber darin andünsten. Zucker zufügen und goldbraun karamellisieren. Essig, Rosinen und Datteln zufügen. Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze 30-35 Minuten köcheln, dabei ab und zu umrühren.

Inzwischen Ingwer schälen und fein hacken. Mit Koriander in das Chutney rühren und

nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 GLÄSER (à 200 ml)

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Haltbarkeit mind. 1 Monat

2 Dessert, Süßspeisen

2.1 Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce

1 frisches Eigelb	50 g Amaretti, fein gehackt
1 1/2 EL Zucker	<i>Rhabarber-Sauce</i>
1 1/2 EL Amaretto oder	200 g Erdbeer-Rhabarber, in ca.
2-3 Tropfen Bittermandelaroma	1 cm großen Würfeln
1 1/2 dl Rahm, steif geschlagen	2-3 EL Zucker
1 frisches Eiweiß	1 Vanillestängel,
1 Prise Salz	längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1/2 EL Zucker	3 EL Wasser

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Amaretto darunter-rühren, Schlagrahm unter die Masse ziehen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, Zucker daruntermischen, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee und die Hälfte der Amaretti sorgfältig unter die Masse ziehen. Restliche Amaretti in die Förmchen füllen, Masse darauf verteilen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.

Rhabarber-Sauce: Rhabarber mit allen restlichen Zutaten mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze weich köcheln. Vanillestängel entfernen, Rhabarber pürieren.

Servieren: Semifreddo ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Auf Teller stürzen, mit lauwärmer Rhabarber-Sauce servieren.

Lässt sich vorbereiten: Semifreddo ca. 1 Woche im Voraus zubereiten, tiefkühlen. Ca. 1 Std. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Rhabarber-Sauce 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Menü für 6 - Cappuccino verde - Mediterrane Entenbrüstli und Frühkartoffeln mit Artischocken - Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce

Mengenangabe: 6 Soufflé-Förmchen von je ca. 1 dl, kalt ausgespült

Gefrieren: ca. 3 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Person: 170 kcal / 709 kJ; E 3 g, F 11 g, KH 14 g

2.2 Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

1 Stk. Butter	3 EL Weißwein (z.B. Badischer)
1 Prise Salz	300 g Rhabarberstangen
60 g frische Erdbeeren	1 Eigelb vom frischen Ei
150 g Zucker	50 g Zucker

100 g Grieß
 1/2 TL abgeriebene Schale einer unbehan-
 delten Zitrone
 1/2 l Buttermilch

Die Buttermilch mit Salz, Butter und Zitronenschale bis kurz vor dem Kochen erwärmen. Dann den Grieß als dünnen Faden einrieseln lassen, Zucker unterrühren und etwa 10 Minuten warm halten und quellen lassen. Immer wieder umrühren. Das Eigelb verquirlen und unter den Flammeri rühren. Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen, Grießbrei einfüllen, erkalten lassen und stürzen. Rhabarberstangen waschen, die Haut abziehen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Zucker aufkochen, bis der Rhabarber gerade noch bissfest ist. Stielansatz der Erdbeeren abzupfen, Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln und 2 Minuten mit dem Rhabarber aufkochen. Auskühlen lassen und mit dem Flammeri anrichten. Herbstliche Variante: 400 g reife Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entkernen und mit 2 ganzen Nelken, einem kleinem Stück Zimtstange und 100 g Zucker aufkochen. 3 Minuten am Kochen halten und dann kühl stellen.

2.3 Cappuccino- und Rhabarber-Creme

300 g Erdbeer-Rhabarber, in Stücken	3 Blatt Gelatine,
2 EL Zucker	ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, ab-
1/4 TL Vanillezucker	getropft
<i>Cremen</i>	2 EL Wasser, siedend
250 g Halbfettquark	2 dl Rahm, steif geschlagen
150 g Rahmquark	1 1/2 EL sofortlösliches Kaffeepulver, mit
4 EL Puderzucker	1 EL Wasser aufgelöst

Rhabarber mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt weich köcheln. Fein pürieren, auskühlen.

Cremen: Quark und Puderzucker gut verrühren. Gelatine mit der siedenden Flüssigkeit auflösen, sofort unter Rühren mit dem Schwingbesen unter den Quark mischen. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist.

Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Masse halbieren. Rhabarberpüree unter die eine und Kaffee unter die andere Hälfte der Masse ziehen. In je einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16mm0) geben, ca. 1 Std. kühl stellen. In je 4 Gläser spritzen, bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Lässt sich vorbereiten: Cremen 1 Tag im Voraus zubereiten, in den Spritzsack geben, im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 1 Std. vor dem Servieren in die Gläser spritzen. Pro Glas Rhabarbercreme: 13 g Fett, 7 g Eiweiß, 15 g Kohlenhydrate, 784 kJ (187 kcal) Pro Glas Cappuccino-Creme: 13 g Fett, 6 g Eiweiß, 8 g Kohlenhydrate, 637 kJ (152 kcal)

Mengenangabe: 4 Gläser von ca. 1 dl

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

2.4 Crème brûlée mit Zimt-Rhabarber

300 g Rhabarber (geschält; in 1 cm großen Stücken)	1/2 Zimtstange
5 EL Orangensaft	300 g Sahne
2 EL Zitronensaft	1 Vanilleschote, Mark von
90 g Zucker	4 Eigelb
	4 gestr. EL Rohrohrzucker

Rhabarber, Zitrus-säfte, 50 g Zucker und Zimt ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, auskühlen, kalt stellen. Zimtstange entfernen. In 4 flache Formen (ca. 13 cm Ø) je 1-2 EL Rhabarber geben. Auf ein tiefes Backblech stellen. Sahne mit Vanille aufkochen. Eigelbe und 40 g Zucker verrühren. Heiße Sahne unterrühren. Vorsichtig auf den Rhabarber in den Förmchen gießen. In den heißen Ofen (160 Grad; unten) schieben. So viel heißes Wasser angießen, bis die Förmchen zur Hälfte darin stehen. Mit Alufolie bedeckt ca. 30 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Ca. 5 Stunden kalt stellen. Oberfläche mit braunem Zucker bestreuen, unter dem heißen Grill des Ofens (oder mit dem Crème-brûlée-Brenner) karamellisieren. Rest Rhabarber dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Wartezeit ca. 6 Stunden

Backzeit ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

2.5 Crêpes mit Rhabarber

8 kleinere Crêpes (1/2 Portion Crêpe-Teig, 2 Eier verwenden), siehe «Crêpes-Grundrezept»;	2 EL Wasser
RHABARBERKOMPOTT	1 EL Butter oder Margarine
80 g Zucker	500 g roter Rhabarber, in Würfeli
	3 EL Grenadine- oder Himbeersirup
	1 dl Halbrahm, flaumig geschlagen
	Puderzucker zum Bestäuben

VORBEREITEN: Ofen auf 60 Grad vorheizen. Crêpes zugedeckt im Ofen warm stellen.

RHABARBERKOMPOTT: Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Butter oder Margarine begeben, schmelzen. Pfanne auf die Platte zurückstellen, Rhabarber begeben, zugedeckt knapp weich kochen, Sirup dazugießen. Ca. 1/3 des Rhabarberkompotts herausnehmen, beiseite stellen, Rest weich kochen.

CREPES FÜLLEN: Crêpes mit Kompott füllen, falten, mit dem beiseite gestellten Kompott und dem Rahm anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

2.6 Crostini mit Rhabarberkompott *Crostini con crema di yogurt e composta di rabarbaro*

400 g Rhabarber	200 g Schmand
ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote	150 g Joghurt
30 g Zucker	abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 Sternanis	8 Scheib. Ciabatta, geröstet
1 Zimtstange	etwas Salz
2 TL Speisestärke	

Den Rhabarber waschen, putzen und entfädeln, dann in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark mit 25 g Zucker, Sternanis und Zimtstange in einen Topf geben und ca. 30 Minuten Saft ziehen lassen.

Den Topfinhalt aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, das Kompott damit andicken. Abkühlen lassen.

Schmand, Joghurt, Zitronenschale mit dem restlichen Zucker verrühren. Mit 1 Prise Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Sternanis und Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Die gerösteten Ciabattascheiben mit der Joghurtcreme bestreichen und mit dem Kompott belegt sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Min.

2.7 Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

100 g Mehl	2 EL Zucker
375 ml Milch	2 Eier
250 g Erdbeeren	Salz
150 g Rhabarber	20 g Butter/ Margarine
50 ml Grenadine (Granatapfelsirup)	

1. Mehl mit Milch glatt rühren und 10 Min. ausquellen lassen. Erdbeeren und Rhabarber putzen. Erdbeeren vierteln, Rhabarber in Scheiben schneiden.

2. Rhabarber und Grenadine in einem Topf 5 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Hälfte der Erdbeeren mit 1 1/2 EL Zucker pürieren, mit den Erdbeerviarteln unter den Rhabarber geben und kalt stellen.

3. Eier, 1 Prise Salz und den restlichen Zucker unter den Teig rühren. Daraus nacheinander in jeweils 10 g Fett 2 Pfannkuchen backen und mit dem Kompott servieren.

Mengenangabe: 2 Personen/Portionen

Zubereitungszeit 30 min

Nährwerte: 594 kcal; F 19 g, KH 85 g

2.8 Ellis Erdbeertraum

Crêpe

1 Prise Salz
Puderzucker
Erdbeeren
Butterschmalz
40 g Butter
300 ml Milch

4 Eier
250 g Weizenmehl

Konfitüre

1 kg Gelierzucker
1 Limette
400 g Rhabarber
600 g Erdbeeren

Zuerst wagen wir uns an die Konfitüre. Hierfür die Erdbeeren und den Rhabarber putzen. Eventuell die groben Fasern der Rhabarberstangen abschneiden. Jetzt die Erdbeeren und den Rhabarber würfeln und in einen großen Topf geben. Bevor wir mit dem Einkochen beginnen, brauchen wir noch ein wenig Limettenschale. Zunächst ein Stück Pergamentpapier um eine Küchenreibe wickeln, damit nicht zu viele Schalenreste auf der Reibefläche haften bleiben. Jetzt die Limette so lange darauf reiben, bis ihre Schale rundum abgeschabt ist. Anschließend das Pergamentpapier von der Reibe entfernen. Die Schale mit einem Messer auflesen und zu den Früchten geben. Die Limette auspressen und den Saft zusammen mit dem Gelierzucker ebenfalls in den Topf schütten. Alles gut mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Jetzt die Konfitüre vier weitere Minuten sprudelnd kochen lassen. Rühren nicht vergessen! Nun wird getestet, ob die Konfitüre ausreichend eingedickt ist: Hierfür aus dem Topf einen Löffel Konfitüre auf eine kalte Untertasse geben. Wird die Probe fest, kann die ganze Konfitürenmasse in Gläser gefüllt werden. Am besten eignen sich heiß ausgespülte Gläser mit luftdichtem Twist-Off-Verschluss. Die Konfitüre auf dem Deckel gewendet auskühlen lassen.

Während die Konfitüre erkaltet, werden die Crêpes zubereitet. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden und die Eier hineinschlagen. Eine Prise Salz einstreuen und die Milch hinzuschütten. Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen lassen und ebenfalls zum Crêpes-Teig geben. Jetzt alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verquirlen. Den Teig 30 Minuten quellen lassen. Nach der Ruhezeit in einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Pro Crêpe eine kleine Kelle Teig hinein geben. Dabei die Pfanne am besten anheben und schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt. Jeden Crêpe ein bis zwei Minuten backen, bis er sich leicht vom Pfannenboden lösen lässt, dann wenden und eine Minute von der anderen Seite weiter backen. Den Puderzucker über jeden Crêpe sieben und die Erdbeeren als Dekoration daneben legen. Einen Klecks Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre auf den Crêpe geben und heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

2.9 Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber

1 Stange Rhabarber	1 Pkg. Vanillinzucker
50 ml Roséwein	100 g Löffelbiskuits
30 g Zucker	1 Pkg. Sahnesteif
6 Blatt weiße Gelatine	1 EL gehackte Pistazien
250 g Erdbeeren	einige Erdbeeren zum Garnieren
375 ml Sahne	

Rhabarber abziehen und in kleine Stücke schneiden. Wein mit Zucker aufkochen. Den Rhabarber hineingeben und in 2-3 Min. knapp gar dünsten. Abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren abbrausen und putzen. 200 g davon pürieren, den Rest vierteln. Rhabarberstückchen aus dem Sud nehmen. Die Garflüssigkeit erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

Sud in dünnem Strahl unter das Erdbeerpüree ziehen, kühlen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, 250 ml Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Mit Erdbeer- sowie Rhabarberstückchen unter das Fruchtpüree heben.

Den Rand einer Charlottenform (ca. 750 ml) mit Löffelbiskuits auslegen. Dafür die Biskuits evtl. etwas kürzen. Die Creme in die Form füllen und 3-4 Std. kühlen.

Die Charlotte stürzen. Übrige Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Charlotte mit Sahnetuffs, Pistazien sowie Erdbeeren verzieren. In Stücke schneiden und auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

pro Person: 470 kcal; E 7 g, F 32 g, KH 36 g

2.10 Erdbeer-Rhabarber-Gratin

400 g Erdbeeren	1 Wiener Boden (130 g; fertiger Biskuitboden)
3 EL Zucker, etwa	
150 g Zucker	2 Eiweiß (Eier: Größe M)
5 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)	1 TL Zitronensaft
400 g Rhabarber	

Die Erdbeeren waschen, putzen und eventuell halbieren. Mit etwas Zucker und 4 EL Mandellikör mischen. Zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Den Rhabarber waschen, holzige Enden abschneiden und falls nötig von Fäden befreien. Rhabarber in 1 -2 cm

breite Scheiben teilen, In wenig Wasser in etwa 5 Minuten weich dünsten. Mit Zucker abschmecken.

Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Den Wiener Boden in große Würfel schneiden und eine Gratin- oder Tarte-Form damit auslegen. Erdbeeren und Rhabarber mischen und mit dem Abtropfsaft darauf verteilen.

Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. 150 g Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse cremig ist. Den übrigen Mandellikör unterheben. Die Masse auf den Erdbeeren verteilen und im heißen Backofen etwa 10 Minuten backen. Heiß servieren.

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Pro Portion: 300 kcal / 1260 kJ

2.11 Erdbeer-Rhabarber-Grütze

200 g geputzte Erdbeeren

100 g geputzter Rhabarber

1/2 Pkg. Soßenpulver 'Vanille'

(für 1/2 l Flüssigkeit; für Diabetiker geeignet)

etwas Süßstoff

1-2 Stiele Zitronenmelisse

evtl. Zitronenschale

1 Zitronenscheibe und Zitronenmelisse zum Verzieren

3 Stück (18 g) Waffelgebäck mit Zitronen-Creme-Füllung

(für Diabetiker geeignet;

ersatzweise 1 Zwieback, 15g)

Erdbeeren (vor dem Putzen waschen) halbieren. Rhabarber waschen und kleinschneiden.

Rhabarber und Hälfte der Erdbeeren in 3-5 EL (50 ml) Wasser zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Soßenpulver mit 1-2 EL Wasser verrühren und in die kochende Grütze rühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. Mit Süßstoff abschmecken und abkühlen lassen.

Zitronenmelisse in Streifen schneiden. Mit dem Rest der Erdbeeren unterheben. Die Grütze nach Belieben mit Zitrone und Melisse verzieren. Waffeln dazureichen.

TIP: Statt Rhabarber können Sie auch 75 g Himbeeren nehmen. Bitte beachten: Die Grütze hat dann 3 BE!

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 15 Min. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 190 kcal / 790 kJ; E 3 g, F 6 g, KH 30 g, BE 0

2.12 Erdbeer-Rhabarber-Grütze

750 g Rhabarber

1 1/2 kg Erdbeeren

1 l roter Traubensaft

4 EL Zucker

2 EL Speisestärke

2-3 Becher Schlagsahne (à 200 g)

12 Marzipanschalen (siehe Rezept)

etwas Zitronenmelisse

Rhabarber putzen, schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren in kaltem Wasser waschen trockentupfen. Stielansätze heraus drehen. Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln, in eine Schüssel geben. Saft mit Zucker zum Kochen bringen. Die mit etwas Wasser angerührte Speisestärke mit dem Schneebesen einrühren. Temperatur auf die kleinste Stufe zurückschalten, Rhabarber 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Masse über die Erdbeeren gießen, unterziehen. Abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen. Schlagsahne anschlagen. Grütze in die Marzipanschalen füllen, auf Teller setzen. Mit Zitronenmelisse garnieren. Die Schlagsahne separat reichen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 250 kcal / 1050 kJ

2.13 Erdbeer-Rhabarber-Kompott

250 g Rhabarber
1 EL Zitronensaft
70 g Zucker
150 g Erdbeeren

20 g Walnüsse
50 ml Milch
2 Eigelb (Kl. L)
1 Msp. Zimtpulver

1. Rhabarber putzen, nur wenig schälen, in 1 cm breite und 4 cm lange Stifte schneiden. Mit dem Zitronensaft und 25 g Zucker im geschlossenen Topf 4-5 Min. garen (die Stifte sollen nicht zerfallen!). Dann in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, vierteln, mit dem Rhabarber vorsichtig mischen.

3. 30 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Walnüsse mit dem Karamell überziehen, sofort auf Backpapier geben und vollkommen auskühlen lassen. Die karamellisierten Walnüsse mit einem schweren Messer grob hacken.

4. Milch mit 15 g Zucker und Eigelb im heißen Wasserbad cremig aufschlagen, im kalten Wasserbad kalt schlagen, mit dem Zimtpulver würzen.

5. Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit den karamellisierten Nüssen und dem Sabayon schichtweise in Gläser füllen und sofort servieren.

Als Menü für 2: Spargelmenü: - Vorspeise: Garnelen-Gurkensuppe - Hauptgericht: Spargel mit 3 Saucen - Dessert: Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Mengenangabe: 2 Personen/Portionen

Zubereitungszeit 45 min

Nährwerte: 373 kcal; F 18 g, KH 44 g

2.14 Erdbeer-Rhabarber-Parfait

300 g möglichst rotfleischige Rhabarberstangen	<i>Außerdem:</i>
120 g Zucker	200 g Erdbeeren
200 g Erdbeeren	80 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)
3 Eigelb (Eigröße M)	<i>Für die Verzierung:</i>
5 EL Orangenlikör	250 g abgebrauste, halbierte Erdbeeren
300 ml Sahne	2 Baisers (à ca. 20 g)

Rhabarber waschen, putzen, abtropfen lassen und falls nötig die Schalen abziehen. Stangen in Stücke schneiden, zusammen mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und 5 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten. 80 g Zucker zufügen und das Kompott erkalten lassen. Erdbeeren für die Parfait-Masse abbrausen, trockentupfen, Stielansatz sowie Blütenblätter entfernen. Die Früchte in Stücke schneiden, zum Rhabarberkompott geben und alles mit dem elektrischen Schneidstab pürieren. Von der Fruchtmasse 3 EL abnehmen und beiseite stellen. Eigelbe mit übrigem Zucker und Likör im heißen Wasserbad 3 Min. dickcremig aufschlagen. Herausnehmen, kalt rühren. Sahne steif schlagen mit dem Fruchtpüree behutsam unter die Eicreme ziehen. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, putzen, würfeln. Amarettini fein zerbröseln. Eine Kastenform (20x8 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. 1/3 der Creme hineinfüllen, Beeren darauf verteilen. Das 2. Cremedrittel darüber geben, mit Fruchtpüree marmorieren, mit Amarettini bestreuen. Mit übriger Sahnecreme bedecken. 8 Std. gefrieren. Mit Beeren und Baisers verzieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Frosten ca. 8 Std.

pro Person: 400 kcal; E 7 g, F 20 g, KH 0 g

2.15 Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta

3 Blatt Gelatine	300 g Erdbeeren
400 ml Kokosmilch (ungesüßt; aus der Dose)	150 ml Weißwein
2 EL Zucker	50 g Zucker
50 ml Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)	50 ml Grenadinesirup
300 g Rhabarber	1 Zitrone, Saft von Kokosraspel zum Bestreuen

BITTE BEACHTEN: CREME MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Kokosmilch mit Zucker 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Likör unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Kokosmilch auflösen. Mischung in vier Portionsförmchen füllen und 3 Stunden kühl stellen. Inzwischen Rhabarber putzen, Fäden abziehen, in schräge Stücke schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Wein mit Zucker, Grenadine-Sirup und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Rhabarber zufügen, zugedeckt

in etwa 4 Minuten weich dünsten. Rhabarber aus dem Sud nehmen und den Sud um 2/3 einkochen lassen. Erdbeeren und Rhabarber mit dem eingekochten Sud mischen. Panna cotta aus den Förmchen lösen, auf Tellern anrichten und mit Kokosraspeln bestreuen. Das Ragout dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.16 Erdbeer-Rhabarber-Süppchen

4 Stangen Rhabarber	1 Zimtstange
1 EL Pfeilwurzelmehl	250 g Erdbeeren
1/4 l Wasser	4 EL Kleehonig
3 Zitronen, Saft von	

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Pfeilwurzelmehl in dem Wasser auflösen und zusammen mit Zitronensaft, Rhabarberstücken und Zimtstange aufkochen und etwa 5 Min. bei milder Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Sie dann in die heiße Suppe geben und diese abschließend mit dem Honig abschmecken.

Tipp: Dieses Erdbeer-Rhabarber-Süppchen schmeckt auch gekühlt mit einem Klecks Schlagsahne, oder Sie reichen es lauwarm zu Vanilleeis oder Quarksouffles.

2.17 Erdbeer-Rhabarber-Tirami su

RHABARBERKOMPOTT

500 g Rhabarber
5 EL Zucker
1 TL Vanillinzucker
2 EL Wasser
3 EL Grand-Marnier
300 g Erdbeeren
1-2 EL Zucker

MASCARPONE-CREME

4 Eigelb
4 EL Zucker
500 g Mascarpone
4 Eiweiß
200 g Löffelbiskuits
einige Erdbeeren zum Garnieren

Kompott: Rhabarber in Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanillinzucker und Wasser in eine Chromstahlpfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer weich köcheln. Vom Feuer nehmen, 1 dl Flüssigkeit wegnehmen. Diese mit Grand-Marnier parfümieren. Rhabarberkompott zur Seite stellen.

Erdbeeren: in Scheiben geschnitten mit dem Zucker mischen, beiseite 12 stellen.

Mascarpone-Creme: Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone glatt rühren, beifügen, gut mischen. Eiweiß steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Einschichten: Den Boden der Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, dann mit der

Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darübergeben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft über die Biskuits verteilen. Mit Mascarpone-Creme abschließen, glatt streichen.

Kühl stellen: im Kühlschrank mindestens 1 Stunde.

Garnieren: mit Erdbeeren.

Mengenangabe: 6-8 Personen

2.18 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

250 g Rhabarber	2 Eiweiß
2 1/2 EL Zucker	2 Eigelb
1 TL Vanille-Zucker	2 EL Zucker
1 EL Wasser	250 g Mascarpone
1 EL Orangenlikör	100 g Löffelbiskuits
150 g Erdbeeren	einige Erdbeeren zum Garnieren
1 EL Zucker	

Rhabarber waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Vanille-Zucker und Wasser im geschlossenen Topf auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) zum Kochen bringen und 8-10 Min. auf kleinster Flamme des Sparbrenners oder Gaskochzone 0-1 (E-Herd auf 0) weich dünsten, von der Kochstelle nehmen. 3 - 4 EL der Rhabarberflüssigkeit abnehmen und mit Orangenlikör verrühren.

Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und zur Seite stellen.

Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zufügen und gut unterrühren. Eischnee unterziehen. Den Boden einer Schüssel mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarpone-Creme darübergeben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft über die Biskuits verteilen. Mit Creme abschließen und glattstreichen. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. stehen lassen. Mit Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.19 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

<i>Rhabarberkompott:</i>	1 EL Wasser
250 g Rhabarber	2 1/2 EL Grand Marnier
2 1/2 EL Zucker	150 g Erdbeeren
1 Vanillezucker	1 - 2 TL Zucker

Mascarponecreme:

4 Eigelb
4 EL Zucker
500 g Mascarpone

4 Eiweiß
ca. 200 g Löffelbiskuits
einige Erdbeeren zum Garnieren

Kompott: Geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillezucker und Wasser im geschlossenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochstelle weich garen. 100 ml der entstandenen Flüssigkeit abgießen und mit Grand Marnier mischen. Rhabarberkompott zur Seite stellen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen, zur Seite stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zugeben und gut vermischen. Eiweiß steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, die Hälfte der Rhabarberflüssigkeit darauf träufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft auf die Biskuits verteilen. Mit Mascarponecreme abschließen, glatt streichen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren. 119 g Eiweiß, 185 g Fett, 315 g Kohlenhydrate, 14953 kJ, 3569 kcal.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

2.20 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas

2-3 mitteldicke Stangen Rhabarber
250 g Erdbeeren
4 Eier
500 g Mascarpone
1 Pkg. Löffelbiskuit

Zucker
Grand Manier
Blockschokolade
1 Pkg. Vanillin

Den Rhabarber grob schälen und in kleine Stücke schneiden. Vanillin, 2,5 EL Zucker, 1 EL Wasser in einen Topf geben, Rhabarber dazu und zum Kochen bringen. Beginnt die Mischung zu kochen, ist es so weit, die Platte auszustellen und die Mischung auf der erkaltenden Platte weich zu garen. Die Rhabarbermischung mit einem guten Schuss Grand Manier abschmecken und auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und vierteln. 4 Eigelb und 4 EL Zucker so lange schaumig schlagen, bis die Masse eine hellere Farbe annimmt. Mascarpone mit der Zucker-Ei-Mischung vermengen und das steif geschlagene Eiweiß der vier Eier vorsichtig unterheben. Nun geht-s ins Eingemachte: In die Einmachgläser zunächst eine Löffelbiskuitschicht legen, gefolgt von einer Rhabarberschicht. Darauf einen guten Schlag der Mascarponecreme geben und wieder mit einer Lage Löffelbiskuit toppen. Nun folgt eine Schicht Erdbeeren, bedeckt von einem Klecks Mascarpone und ein paar Streuseln Blockschokolade. Die fertigen Gläser etwa fünf bis sechs Stunden im

Kühlschrank durchziehen lassen und anschließend genießen.

Menü: Vorspeise: Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip Hauptspeise: Bunter Salat mit knusprigen Hähnchenstreifen und Erdbeer-Vinaigrette Dessert: Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas

2.21 Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube

500 g Rhabarber	200 g Zucker
500 g Erdbeeren	300 ml Wasser
2 Sternanis	100 g Eiweiß (ca. 3 bis 6 Eier - je nach Größe)
5 Nelken	200 g Zucker
1 Zimtrinde	1 Pkg. Vanillezucker
Saft von 2 ausgepressten Orangen	Evtl. Bourbon-Vanilleeis
1 Vanilleschote	

Rhabarber waschen, putzen und in Rauten schneiden. Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und je nach Größe vierteln. Zucker im Topf auslassen und leicht karamellisieren. Mit Wasser und Orangensaft ablöschen. Rhabarber für 5 Minuten mitkochen. Den Rhabarber entfernen und dafür die Gewürze (Sternanis, Zimtrinde, Nelke und die ausgekratzte Vanilleschote) beifügen. Alles wird nun zu einem leichten Sirup eingekocht (ca. 10 Minuten). Den Rhabarber kurz pürieren und die frischen Erdbeeren dazugeben. Alles noch einmal kurz aufkochen (ca. 1 Minute). Rhabarber und Erdbeeren sollen stückig bleiben.

Das Eiweiß wird leicht angeschlagen und dann die Hälfte des Zuckers (100 g) dazugegeben. Beides gemeinsam aufschlagen. Sobald der Eischnee fest wird, das Päckchen Vanillezucker begeben und die weiteren 100g Zucker einschlagen. Das Baiser ist servierfertig, sobald es eine sehr feste Konsistenz hat.

Das Kompott in einen tiefen Teller geben, Baiser auf das angerichtete Kompott dekorieren und zum Schluss kurz 10 Sekunden mit einem Bunsenbrenner abflämmen, damit das Baiser eine leichte braune Schicht erhält.

Das Erdbeer-Rhabarberkompott ist sofort servierbar.

Tipp: Vorher auf dem Erdbeer-Rhabarberkompott eine Kugel Bourbon Vanilleeis anrichten und das Baiser über das Eis geben und dann wie beschrieben fortfahren.

Mengenangabe: 6 Personen:

2.22 Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt

300 g Rhabarber	1 Vanilleschote, Mark von
100 ml Weißwein	100 ml Erdbeersirup
3 EL Zucker	100 g Schlagsahne
400 g Erdbeeren	250 g Naturjoghurt

Rhabarber waschen, Fäden abziehen, klein würfeln.

Wein mit Zucker aufkochen. Rhabarber zufügen, zugedeckt in ca. 4 Minuten weich dünsten. Rhabarber aus dem Sud nehmen, Sud sirupartig einkochen. Rhabarber wieder untermischen, dann abkühlen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 1/4 davon mit Vanillemark und Erdbeersirup fein pürieren. Restliche Erdbeeren unter das Püree mischen und in vier große Gläser füllen.

Sahne steif schlagen. Mit Joghurt und abgekühltem Rhabarberragout mischen und auf der Erdbeergrütze verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.23 Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum

<i>PARFAIT</i>	2 dl Rahm
200 g Erdbeeren	<i>RHABARBERSCHAUM</i>
1 Ei	400 g Rhabarber
1 Eigelb	4 EL Zucker
5 EL Zucker	1 EL Zitronensaft
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale	1/4 TL Zimt

Parfait: Erdbeeren pürieren. Ei, Eigelb und Zucker rühren, bis ein fester Schaum entstanden und die Masse hell ist. Zitronenschale und Erdbeerpüree daruntermischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen und sofort in die Förmchen füllen. Gefrieren: mindestens 4 Stunden.

Rhabarberschaum: Rhabarber in Würfel schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Zimt in eine Chromstahlpfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer weich köcheln. Ausgekühlt pürieren.

Servieren: Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Parfait ringsum lösen, auf Teller stürzen. Rhabarberschaum dazu servieren.

Tipp: Restliches Eiweiß steif schlagen, unter den Rhabarberschaum ziehen.

Mengenangabe: 6 Förmchen von ca. 1 1/2 dl Inhalt

2.24 Frozen Joghurt mit Rhabarber

300 g griechisches Joghurt nature	1 dl Vollrahm, steif geschlagen
100 g Puderzucker	300 g Rhabarber
1/2 EL Zitronensaft	2 EL Ahornsirup

Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm darunterziehen.

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Rhabarber schälen, schräg in ca. 2 cm große Stücke schneiden (ergibt ca. 200 g). Ahornsirup in einer weiten Bratpfanne heiß werden lassen. Rhabarber bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten. Rhabarber in Gläser verteilen. Vom Frozen Joghurt mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, auf den Rhabarber geben.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Mengenangabe: 5 dl

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Pro Portion: 282 kcal / 1182 kJ; E 3 g, F 16 g, KH 35 g

2.25 **Gazpacho von Rhabarber mit Vanillereis**

500 g Rhabarber	3/8 l Milch
1 l Wasser	40 g Zucker
200 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	125 g Milchreis
1 Zitrone, Saft von	1/8 l Sahne
30 g Speisestärke	

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stückchen schneiden. Wasser mit Zucker und Zimt zum Kochen bringen, Rhabarber zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft anrühren und den Rhabarber damit andicken. Für den Reis das Mark der Vanilleschote herausschaben und mit der Milch und dem Zucker zum Kochen bringen. Milchreis dazugeben und ca. 25 Minuten quellen lassen, abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter den Reis heben.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

2.26 **Gebackener Rhabarber**

600 g Rhabarber	50 g Honig
1 unbehandelte Orange	1 Vanilleschote

Den Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. In eine mit Backpapier ausgeschlagene Backform legen. Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Saft auspressen, mit Orangen-Abrieb und Honig verrühren und über den Rhabarber träufeln. Die Vanilleschote längs halbieren, zum Rhabarber geben und alles im Ofen ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und warm oder abgekühlt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.27 Götterspeise

<i>Rhabarberkompott</i>	5 dl Milch
750 g Rhabarber	1 Vanillestängel, aufgeschnitten, oder
125 g Zucker	1 -2 TL Vanilleessenz
1 Vanillestängel, nach Belieben	2 1/2 EL Maizena *
150 g Zwieback	2 Eier
<i>Spezial-Vanillecreme</i>	3 EL Zucker

Den gerüsteten Rhabarber in Würfelchen schneiden, mit dem Zucker und dem Vanillestängel in eine Pfanne geben, zugedeckt auf kleinem Feuer knapp weichkochen, so dass die Würfelchen nicht zerfallen. Das Kompott auskühlen lassen.

Alle Zutaten in eine weite Chromstahl- oder Emailpfanne von 20-22 cm Durchmesser geben, mit dem Schwingbesen gut vermischen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und 3 Minuten weiterrühren. Erst jetzt umgießen. Gelegentlich rühren.

Diese Creme muss etwas dicker sein, weil sie noch heiß über den Zwieback gegossen wird. So erhält man eine glatte Oberfläche, die Cremeschicht verhindert ein Aufsteigen des Fruchtsaftes, die Früchte verändern ihre Farbe nicht.

Fertigmachen: Das ausgekühlte Kompott in eine Schüssel füllen, evtl. etwas Flüssigkeit abgießen, mit dem Zwieback bedecken und die heiße Vanillecreme darübergießen, 1-2 Stunden kühl stellen. Nach Belieben mit Erdbeeren und Schlagrahm garnieren.

* Nach Belieben nur 1 1/2 EL Maizena, aber dafür 3 Eier verwenden.

Tipps - Anstelle von Zwieback können auch Löffelbiskuits verwendet werden. - Müssen die Früchte für die Götterspeise gekocht werden, wählt man zwischen Kompott oder Mus. Wo liegt der Unterschied? Für Kompott werden die Früchte knapp weich gekocht, ihre Form lässt sich noch erkennen. Für Mus lässt man die Früchte so weich werden, dass sie beim Kochen zerfallen, oder man treibt sie durch ein Passe-vite.

2.28 Götterspeise

1 Portion Rhabarberkompott mit Zimt und Grenadine-Sirup (Grundrezept)	2 Vanillejoghurt (je 180 g)
<i>CREME</i>	1 dl Milch
500 g Magerquark	50-75 g Zucker
	1 Biskuitboden (ca. 200 g)

Vorbereiten: Biskuit in ca. 1 cm breite und ca. 10 cm lange Streifen schneiden (je nach Form).

Zubereiten: Biskuitstreifen mit etwas Abstand an den Rand der Glasschüssel stellen. Restliches Biskuit, ausgekühltes Kompott und Creme lagenweise in die Schüssel füllen, mit etwas Kompott garnieren. Zugedeckt mindestens 2 Std. kühl stellen.

Tipps: - Statt Biskuit Einback, Zwieback oder Schokoladebiskuit verwenden. - Statt Vanillejoghurt Erdbeerjoghurt verwenden. - Zusätzlich mit Erdbeeren und Schlagrahm garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.29 Grießflammeri mit Rhabarber

200 g Rhabarber, geschält,
in Würfeli (ergibt ca. 150 g)
2 EL Zucker
1 EL Wasser
1/2 EL Zitronensaft
2 dl Milch
1/2 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
nur ausgekratzte Samen

1 unbeh. Zitrone, nur abger. Schale
30 g Hartweizengrieß
3 Blatt Gelatine,
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abge-
tropft
1 Eigelb
2 EL Zucker
2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft ca. 2 Min. köcheln, in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Milch mit Vanillesamen und Zitronenschale aufkochen. Grieß begeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln, von der Platte nehmen. Gelatine darunter rühren, etwas abkühlen. Eigelb und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, unter den Grieß mischen. Schlagrahm darunterziehen, Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, glatt streichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Flammeri auf Teller stürzen. Lässt sich vorbereiten: Grießflammeri 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 6 Förmchen von je ca. 1 1/2 dl, gefettet

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Stück: 199 kcal / 831 kJ; E 4 g, F 14 g, KH 14 g

2.30 Grießflammerie auf Rhabarberkompott

2 Erdbeeren
1 Stange(n) Zimt
1 Stk. Nelke
4 Blatt/Blätter Gelatine

1 Stange(n) Rhabarber
4 EL Weißwein
1 EL Zucker
1 l Milch

150 g Sahne	40 g Zucker
50 g Gries	Schale einer Zitrone

Rhabarber waschen, Schale dünn abziehen, in schräge 1 cm starke Blättchen schneiden. 1/4 l Wasser zum Kochen bringen, Zucker, Zimt, Nelke und Zitronenschale zusetzen, aufkochen und den Rhabarber hinzugeben. Das Ganze bissfest garen. Milch erhitzen und den Gries einrühren, kurz durchkochen und die eingeweichte ausgedrückte und aufgelöste Gelatine dazugeben und gut verrühren. Sahne mit Zucker standfest schlagen und unter die fast kalte Grießmasse heben. Die Masse in Förmchen abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Rhabarber auf Tellern verteilen, den Flammerie stürzen und daraufgeben, mit Melisse und halber Erdbeere ausgarnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

2.31 Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott

500 ml Milch, 3,5 %	1500 g Rhabarber
1 Vanilleschote	150 g Butter
125 g Zucker	800 ml Apfelsaft
50 g Weichweizengrieß	200 g Zucker
5 Eigelbe (M)	20 g Puddingpulver, Vanille
10 ml Zitronensaft	1000 g Erdbeeren
400 ml Sahne, 30 %	1 Stk. Zitronenmelisse, Topf
8 Blatt Gelatine, weiß	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz)

Milch in einen Topf geben. Vanilleschote aufritzen, Vanillemark herauskratzen und mit Zucker, Salz und Grieß in die Milch geben, aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen, Eigelbe nacheinander unter die Grießmasse ziehen. Mit Zitronensaft würzen. Sahne steif schlagen, kalt stellen. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, unter die Masse ziehen. Wenn die Masse anfängt anzuziehen, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Butter in einem Topf auslassen, Rhabarberstücke darin anschwitzen, mit Apfelsaft aufgießen, Zucker zugeben, ca. 5 Minuten kochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren, Rhabarberansatz damit abbinden. Erdbeeren waschen, vierteln und zum Rhabarber geben, kurz aufkochen, kalt stellen.

Anrichtehinweis: Rhabarberkompott auf Tellern anrichten, Grießmousse-Nocken auf das Kompott setzen. Mit Zitronenmelisse- Blättern ausgarnieren.

Mengenangabe: 10

je Portion: 509 kcal

2.32 Grün-Weiß-Rot-Tiramisu

500 g Rhabarber	1 EL Zucker
50 g Zucker	4 Eigelb
1 Pkg. Vanillinzucker	60 g Zucker
2 EL Wasser	500 g Mascarpone
3 EL Orangenlikör	4 Eiweiß
250 g Erdbeeren	200 g Löffelbiskuits

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillinzucker und Wasser aufkochen und in der Nachwärme garen. 100 ml der entstandenen Flüssigkeit abgießen und mit Orangenlikör mischen. Rhabarberkompott abkühlen lassen.

Einige Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen, restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und ziehen lassen.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Mascarpone unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Boden einer Glasform mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen. Biskuits mit Rhabarbersud tränken und Rhabarberkompott darauf verteilen. Die Hälfte der Mascarponecreme drübergeben. Restliche Biskuits darauf verteilen und mit der entstandenen Erdbeerflüssigkeit tränken. Erdbeeren darüber verteilen und mit restlicher Mascarponecreme abdecken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 6

2.33 Ingwerparfait mit Rhabarberkompott

INGWERPARFAIT

2 frische Eier
3 EL Zucker
1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale
4-5 EL kandierter Ingwer, fein gehackt
2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

RHABARBERKOMPOTT

400-500 g roter Rhabarber, gewürfelt
3-4 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Weißwein oder Wasser

Vorbereiten: Cakeform mit wenig Öl ausstreichen, mit Klarsichtfolie auslegen.

Ingwerparfait: Eier und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Ingwer daruntermischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen, zugedeckt 4-5 Std. gefrieren.

Rhabarberkompott: Alle Zutaten zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich kochen, auskühlen.

Servieren: Parfait aus der Form heben, Klarsichtfolie entfernen. In Scheiben schneiden, nach Belieben Formen ausstechen. Evtl. nochmals kurz gefrieren. Mit dem Rhabarberkompott servieren.

Als vegetarisches Menü - Spargeln polnische Art - Pikanter Savarin mit Morchelfüllung - Ingwerparfait mit Rhabarberkompott

Mengenangabe: 1 Cakeform von ca. 1 Liter

2.34 Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott

<i>Zutaten</i>	500 g Rhabarber
600 g Joghurt	6 EL Himbeersirup
80 g Puderzucker	1 Pkg. Vanille-Soßenpulver
1 Pkg. Vanillinzucker	6 EL Wasser
abgeriebene Zitronenschale	3 EL Zucker
4 EL Zitronensaft	250 g Erdbeeren
7 Blatt weiße Gelatine	Süße Sahne
200 g süße Sahne	Erdbeeren

Joghurt mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kranzform (1 l Inhalt) füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen und 5 bis 7 Minuten fortkochen. Soßenpulver mit Wasser und Zucker anrühren, in das Kompott rühren und aufkochen. Erdbeeren in Viertel schneiden und in das heiße Kompott geben. Form kurz in heißes Wasser halten und Joghurtkranz auf eine Platte stürzen. Kaltes Kompott einfüllen und mit geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

2.35 Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

<i>Zutaten</i>	500 g Rhabarber
600 g Joghurt	6 EL Himbeersirup
80 g Puderzucker	1 Pkg. Vanille-Soßenpulver
1 Pkg. Vanillinzucker	6 EL Wasser
abgeriebene Zitronenschale	3 EL Zucker
4 EL Zitronensaft	250 g Erdbeeren
7 Blatt weiße Gelatine	Süße Sahne
200 g süße Sahne	Erdbeeren

Joghurt mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kranzform (1 l Inhalt) füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen und 5 bis 7 Minuten fortkochen. Soßenpulver mit Wasser und Zucker anrühren, in das Kompott rühren und aufkochen. Erdbeeren in Viertel schneiden und in das heiße Kompott geben. Form kurz in heißes Wasser halten und Joghurtkranz auf eine Platte stürzen. Kaltes Kompott einfüllen und mit geschlagener Sahne und Erdbeeren

garnieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

2.36 Knusperhüllen mit Rhabarberjoghurt-Mousse

KNUSPERHÜLLEN

50 g Puderzucker
1/2 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl
25 g geschälte Mandeln, gemahlen
1 dl Rahm

RHABARBERKOMPOTT

500 g roter Rhabarber, gewürfelt
75 g Zucker

3 EL Himbeersirup

1 EL Zitronensaft

MOUSSE UND SAUCE

6 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

2 EL siedendes Wasser

360 g Rhabarberjoghurt

2 dl Rahm, steif geschlagen

einige Erdbeeren für die Garnitur

Vorbereiten: Backpapier auf die Blechgröße zuschneiden, auf dessen Unterseite 9-12 Quadrate von ca. 8 X 8 cm aufzeichnen. Backpapier auf Blechrücken legen.

Knusperhüllen: Alle Zutaten bis und mit Mandeln mischen. Rahm dazugießen, zu einem glatten Teig rühren.

Formen: In jedes Quadrat ca. 1 Esslöffel Teig geben, mit einem Spachtel gleichmäßig ca. 1 mm dick ausstreichen.

Backen: 5-7 Min. auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Gut überwachen. Sobald die Teigränder bräunlich werden, ein Biskuit nach dem anderen vom Backpapier nehmen (Blech im Ofen lassen) und sorgfältig über ein Wallholz oder eine Flasche legen. Auf Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Haltbarkeit: In Blechdose 1-2 Wochen.

Rhabarberkompott (für Mousse und Soße): Alle Zutaten zugedeckt weich kochen, leicht abkühlen.

Mousse und Soße: Die Hälfte des Kompotts ohne Flüssigkeit in einer Schüssel mit dem Schwingbesen zu Mus rühren, restliches Kompott mit der Flüssigkeit für die Soße beiseite stellen. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, sofort unter das Mus rühren. Joghurt daruntermischen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Für die Soße den Rest des Rhabarberkompotts mit der Flüssigkeit pürieren.

Servieren: Knusperhüllen auf Dessertteller legen. Mousse mit 2 Esslöffeln zu Schiffchen formen, in die Hüllen legen, garnieren. Wenig Soße über die Mousse gießen, Rest dazu servieren.

Zubereitung mit Agar-Agar: Statt Gelatine 1-2 Tl Agar-Agar (Anleitung auf der Packung beachten) verwenden. Rhabarberkompott zubereiten wie oben, die Hälfte mit 3/4 der Flüssigkeit für die Soße beiseite stellen. Das Agar-Agar unter den Rest mischen, aufkochen, ca. 1 Min. köcheln, nur leicht abkühlen, dann Joghurt und Schlagrahm darunterziehen.

Wichtig: Agar-Agar beginnt bereits bei ca. 40 Grad zu gelieren, deshalb darf die Rhabarbermasse vor der Joghurt- und Rahmzugabe nicht zu stark abkühlen.

Mengenangabe: 12-16 Stück

2.37 Milchreis mit Rhabarber

<i>Milchreis</i>	1 dl Wasser
7 dl Milch	2 EL Zucker
1/4 TL Salz	500 g Rhabarber, schräg in ca. 5 cm langen Stängelchen
1/4 TL Kardamompulver	100 g Zucker
150 g Camolino-Reis	3 EL Wasser
3 EL Rhabarbersirup	1 dl Rahm, steif geschlagen
<i>Rhabarberkompott</i>	

Milch mit Salz, Kardamom und Reis unter gelegentlichem Rühren in einer Pfanne aufkochen. Bei kleinster Hitze ca. 30 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Sirup darunter mischen, Reis in einer Schüssel auskühlen. Rhabarberkompott: Wasser mit dem Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne aufkochen, Rhabarber begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Min. knapp weich kochen. Rhabarber herausnehmen, abkühlen, Kochflüssigkeit absieben, 2 dl für den Caramel beiseite stellen. Zucker und Wasser in derselben Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, beiseite gestellte Kochflüssigkeit dazugießen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, dann offen sirupartig einkochen. Den Schlagrahm sorgfältig unter den Reis ziehen. 2/3 des Rhabarbers in die Gläser verteilen, Reis einfüllen, restlichen Rhabarber und Caramel-Sirup darauf verteilen. Tipp: nur die halbe Menge zubereiten und als Dessert servieren. Lässt sich vorbereiten: Reis, Kompott und Caramel-Sirup ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, alles separat zugedeckt kühl stellen.

Mengenangabe: 4 Gläser von je ca. 2 1/2 dl süßer Nacht für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 495 kcal / 2072 kJ; E 10 g, F 15 g, KH 75 g

2.38 Milchreis-Trifle mit Rhabarber

500 ml Milch	1 Prise Salz
60 g Zucker	80 g Milchreis
1 P. Vanillezucker	300 g Rhabarber
1 Stück Bio-Zitronenschale	200 g Erdbeeren

3 EL Aperol
2 EL Mandelblättchen

1 Baiser (vom Bäcker)

Milch, 1 EL Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz aufkochen. Milchreis einrühren und ca. 25 Minuten unter Rühren garen. Deckel auflegen, Milchreis geschlossen auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Minuten quellen lassen, zwischendurch umrühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Rhabarber putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Erdbeeren putzen, halbieren oder vierteln. Rhabarber, Aperol und restlichen Zucker bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten garen. Erdbeeren hinzugeben und ca. 1 Minute mitgaren. Kompott erkalten lassen Mandeln ohne Fett rösten. Baiser zerbröseln. Milchreis und Kompott in Gläser schichten und mit Baiser und Mandeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten (ohne Kühlzeit)

Pro Person: 290 kcal; F 3 g

2.39 Mini-Rolly-Charlotte

Zutaten

1 Pkg. Mini-Rolly's mit Erdbeer-Sahne-Creme (250 g, Koopmans)
Fett für die Schüssel

Für die Füllung

700 g Rhabarber
1 Zitrone, Saft von

1/4 l Weißwein
200 g Zucker
10 Blatt weiße Gelatine
150 g Creme fraîche
1 Dos. Sahne (= 200 g)
50 g Erdbeeren
1 Pkg. Vanillinzucker

Die Mini Rolly's in Scheiben schneiden, eine große Glasschüssel gut einfetten und mit 2/3 der Scheiben auslegen.

Für die Füllung den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Wein und Zucker 5-10 Min. im offenen Topf auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 6 - 8 garen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter das heiße Kompott rühren. Auskühlen lassen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und mit der Creme fraîche unter die halbsteife Rhabarbermasse geben.

Die Füllung in die ausgelegte Schüssel geben, mit den restlichen Rolly-Scheiben bedecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden erstarren lassen. Die Charlotte auf eine Platte stürzen und mit den Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Kühlzeit: etwa 4 Stunden

Pro Stück: 391 kcal / 1638 kJ

2.40 Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott

HEFETEIG

125 g Mehl
 1/4 TL Salz
 2 EL Zucker
 1/2 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
 1/4 Hefewürfel (ca. 10 g), zerbröckelt
 35 g Butter oder Margarine, weich

1 dl Milch
 1 Ei, verknüpft

RHABARBER-KOMPOTT

5 dl Rosé
 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
 100 g Zucker
 500 g Rhabarber, schräg in ca. 5 mm langen Stücken

Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Restliche Zutaten begeben. Den Teig mit einer Kelle klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft. Je ca. 1 El Teig in ein Muffin-Förmchen füllen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. bis knapp unter den Förmchenrand aufgehen lassen.

BACKEN: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Heiß-/Umluftofen: 180 Grad). Herausnehmen, die Savarins leicht abkühlen, auf ein Gitter legen.

RHABARBER-KOMPOTT: Wein, Vanillestängel und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Rhabarber darin ca. 2 Min. weich köcheln, Vanillestängel entfernen. Ca. 4 dl Flüssigkeit zum Tränken der Savarins in eine Schüssel abgießen.

TRÄNKEN: Die Oberfläche der Savarins mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, in die noch warme Flüssigkeit geben. Zugedeckt stehen lassen, bis sie die Hälfte des Sirups aufgesogen haben. Die Savarins sorgfältig wenden, warten, bis sie den ganzen Saft aufgesogen haben. Mit dem Rhabarber-Kompott anrichten.

TIPPS - Alkoholfreie Variante: statt Wein Rimuss Rose verwenden. - Für einen klassischen Savarin (Ringform von ca. 1 1/2 Litern) die doppelte Menge Teig und Rhabarberkompott zubereiten. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Rhabarber-Kompott und Savarins 1 Tag im Voraus zubereiten. Kompott im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 1 Std. vor dem Servieren die Flüssigkeit zum Tränken in einer Pfanne erwärmen, Savarins tränken, siehe oben.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 15 Min.

2.41 Ofenschlupfer

500 g Biskuit (altbackenes),
 Brioche oder Hefengebäck,
 500 g Rhabarber,
 80 g Rosinen,
 120 g Mandelblättchen, geröstete
 15 Eier,
 500 ml Milch,
 400 ml Sahne,

250 g Zucker,
 Mark einer Vanillestange

außerdem:

Butter zum Fetten der Form,
 Puderzucker,
 einige frische Erdbeeren zum Garnieren,
 1/2 l Vanillesauce

Den Biskuit in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Anschließend den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel zerteilen. Diese zum Biskuit geben, Rosinen und Mandeln hinzufügen und miteinander vermengen. Die Eier mit der Milch und Sahne verrühren, dann Zucker und Vanille zugeben. Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten und die Biskuit-Rhabarber-Masse hineingeben. Die angerührte Eiermilch darüber gießen und kurz einziehen lassen. Die Form in den Ofen geben und ca. 45 Minuten backen, bis die Eiermasse vollkommen gestockt und der Ofenschlupfer goldbraun geworden ist. Ofenschlupfer herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Servieren kleine Portionen mit dem Löffel ausstechen und mit frisch zerteilten Erdbeeren und Vanillesauce garnieren.

2.42 Panna cotta mit Rhabarberkompott

500 ml Schlagsahne
 1 Vanilleschote
 75 g Zucker
 3 Bl. weiße Gelatine
 400 g Rhabarber

200 ml Johannisbeersaft
 2 TL Vanillepuddingpulver
 2 EL Mandellikör (Amaretto)
 2 EL gehackte Pistazien

Sahne, aufgeschnittene Vanilleschote und 50 g Zucker aufkochen, 10 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 ziehen lassen. Schote entfernen, Sahne etwas abkühlen lassen. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auflösen und abgekühlt in die Sahne rühren. Creme in eine mit Folie ausgelegte kleine Kastenform (1/2 l) füllen und 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rhabarber putzen, in Stücke schneiden, im heißen Saft mit dem restlichen Zucker auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 dünsten, mit der Schaumkelle herausheben.

Puddingpulver und Likör glattrühren. Den Rhabarbersaft damit kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Rhabarber untermischen. Die Creme aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit dem Kompott und den Pistazien anrichten.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

Pro Portion: 382 kcal / 1597 kJ

2.43 Pannacotta mit Rhabarberkompott *Pannacotta con composta di rabarbaro*

3 Blatt Gelatine	ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote
1/2 Bio-Zitrone	2 TL Speisestärke
400 g Sahne	4 EL Aperol
150 g Zucker	3 EL Pistazienkerne
500 g Rhabarber	

Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale dünn abschälen, den Saft auspressen. Sahne, 50 g Zucker und Zitronenschale aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Sahnemischung durch ein Sieb gießen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Den Zitronensaft dazugeben unditerrühren. Die Mischung in 4 Gläser füllen und mit Folie abdecken. Mindestens 4 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und schräg in 4 cm große Stücke schneiden. Rhabarber, Vanillemark und 100 g Zucker in einen Topf geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Rhabarbermischung dann aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zum Rhabarber geben. Das Kompott unter Rühren nochmals aufkochen und in eine Schüssel füllen. Das Rhabarberkompott auskühlen lassen, dann den Aperoliterrühren.

Die Pistazienkerne grob hacken. Die Pannacotta-Gläschen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und die Pannacottas vorsichtig auf Teller stürzen. Mit dem Rhabarberkompott anrichten und mit einigen gehackten Pistazien bestreut sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Min.

Kühlzeit 4 Std.

2.44 Pavlovas mit Rhabarbercreme

Pavlova

5 Eiweiß (ca. 175 g)
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 TL Orangenessenz oder
1 EL Grand-Marnier
1 TL heller Essig

Rhabarbercreme

500 g Rhabarber, gewürfelt
5 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
1 Vanillestängel, aufgeschlitzt
2 dl Rahm

Vorbereiten: Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Auf ein Blechreinpapier ca. 6 Kreise von ca. 8 cm Ø zeichnen.

Pavlova: Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, dann Essenz oder Grand-Marnier, Essig und restlichen Zucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist.

Hinweis: Werden die Eiweiß von Hand geschlagen, den Zucker löffelweise daruntergeben.

Formen: Die Masse in die gezeichneten Kreise verteilen, zu gleich-massigen 4-5 cm hohen Törtchen formen. Glattstreichen.

Backen: Blech in den vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille einschieben, Hitze auf 150 Grad reduzieren und während 8-10 Minuten leicht hellbraun werden lassen. Dann Hitze auf 120 Grad reduzieren, Ofentüre mit einem Holzspießchen wenig offen halten, 1-1 1/4 Stunden weiterbacken. Die Pavlovas müssen innen feucht, außen knusprig sein.

Rhabarbercreme: Inzwischen Rhabarber, Zucker, Zitronensaft und Vanillestängel in eine Chromstahlpfanne geben, aufkochen, Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer weich köcheln. Vom Feuer nehmen, auskühlen lassen, Vanillestängel entfernen. Rahm steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Rhabarbermasse mischen.

Anrichten: Die Pavlovas vom Papierlösen, auf Teller anrichten. Den restlichen Rahm in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Damit einen Rand auf die Pavlovas spritzen. In der Mitte Rhabarbercreme verteilen. Sofort servieren.

Mikrowelle: Rhabarbercreme: Rhabarber, Zucker, Zitronensaft und Vanillestängel in eine feuerfeste Form mit Deckel geben. Zugedeckt 7 Min./ 600 W, dann 5 Min./150 W.

Mengenangabe: 6 Personen

2.45 Quark-Walnussbrisoletten auf Rhabarberkompott

Minze	180 ml Apfelsaft
3 EL Himbeermark	400 g Rhabarber
1 EL Butterschmalz	1 1/2 EL Honig
2 EL Walnüsse	1 unbehandelte Zitrone
1/2 Vanillestange	10 g Vanillezucker
1/2 Zimtrinde	2 Eier
2 EL Zucker	4 Scheib. Toastbrot
150 ml Sahne	400 g Quark
2 cl Campari	

Vorbereitung: Weißbrot entrinden, würfeln. Von der Zitronenschale Zesten abziehen. Vom Rhabarber die Fäden ziehen, schälen und in schräge Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken, mit Zitronenzesten, Vanillezucker, Eier, Honig und Quark gut vermengen. Die Brotwürfel gut unterarbeiten. Masse ca. 8 - 10 Minuten ziehen lassen. Danach Brisoletten formen. Sahne steif schlagen.

Zubereitung: Rhabarber mit Apfelsaft, Zucker, Zimtrinde und Vanilleschote auf den Biss

garen. Zimtrinde und Vanilleschote entfernen und etwas Himbeermark und Campari zufügen. Brisoletten in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbraten.

Anrichten: Rhabarberkompott in tiefem Teller anrichten, Brisoletten darauf setzen und einen Suppenlöffel voll Schlagsahne darauf anhäufeln. Mit etwas Himbeermark beträufeln und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

2.46 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber

250 g Erdbeeren	100 g Zucker
350 g Rhabarber	500 g Speisequark (20 % F. i. Tr.)
3 Eier	3 EL Sonnenblumenkerne (feingemahlen)
50 g Butter	

Erdbeeren waschen, putzen evtl. halbieren oder vierteln. Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, den Quark zugeben und gut verrühren. Die Sonnenblumenkerne, Erdbeeren und Rhabarber unter die Quarkmasse rühren, Eiweiß unterheben und in eine gefettete Auflaufform füllen, goldbraun backen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170 - 190°, Umluftbackofen 50 - 60 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

2.47 Quarkauflauf mit Rhabarber

<i>Für das Kompott:</i>	250 g Magerquark
400 g Rhabarber	50 g Zuckerrohrgranulat
125 g Zuckerrohrgranulat	1 Prise(n) Salz
125 ml trockener Weißwein, ersatzweise	1 TL Zimtpulver
Wasser	abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbe-
400 g Erdbeeren	handelten Zitrone
<i>Für den Auflauf:</i>	125 g Sahne
3 Eier	30 g Weizenvollkornmehl
	etwas Butter Für die Form:

1. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen und den Rhabarber in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Rhabarberstücke mit dem Zuckerrohrgranulat und dem Weißwein oder dem Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen. Den Rhabarber dann zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten garen, bis er bißfest ist.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren unter das abgekühlte Rhabarberkompott mischen. Das Kompott eventuell noch mit etwas Zuckerrohrgranulat nachsüßen.
4. Das Kompott bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Für den Quarkauflauf die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark, dem Zuckerrohrgranulat, dem Salz, dem Zimt, der Zitronenschale und dem -saft gründlich verquirlen.
6. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl darüber stäuben. Alles mit einem Schneebesen locker, aber gründlich mischen.
7. Eine höhere feuerfeste Form nur am Boden mit wenig Butter austreichen. Die Quarkmasse hineinfüllen.
8. Den Auflauf auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 200 ° schalten und den Auflauf in etwa 35 Minuten garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und die Quarkmasse fest ist.
9. Den Auflauf mit dem Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2000 kJ

2.48 Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeer-Kompott

1/2 l roter Johannisbeernektar	135 g Grieß
80 g Zucker	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 EL Speisestärke	2 EL Zitronensaft
1 Pkg. Himbeeren (TK, 250 g)	500 g Sahnequark
1 Pkg. Vanillinzucker	2 Eier
50 g Butter o. Margarine	Fett für die Form

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Nektar mit 1 El Zucker aufkochen. Speisestärke mit 2 El kaltem Wasser anrühren, zum Nektar geben, einmal aufkochen lassen. Rhabarber darin 5 Min. kochen. Gefrorene Himbeeren zugeben, kalt stellen. Milch mit restlichem Zucker, Vanillinzucker und Butter oder Margarine aufkochen, Grieß einrieseln lassen, unter Rühren 5 Minuten ausquellen lassen. Mit Zitrone würzen. Ausgedrückten Quark und Eigelb unterrühren, Eiweiß steif schlagen, unterziehen. In eine gefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3) auf mittlerer Leiste 40 Min. backen. Warm servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Umluft: 40 Min. bei 175°

Garzeit: 40 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Pro Portion etwa: 789 kcal / 3301 kJ; E 27 g, F 35 g, KH 86 g

2.49 Quarkcreme mit Rhabarber

6 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
500 g Magerquark	1 kg Rhabarber
80 g Zucker	100 ml Himbeersirup
2 Pkg. Vanillezucker	Zitronenmelisse
100 ml ungesüßte Kokosmilch (Dose)	

Gelatine einweichen. Quark, 50 g Zucker und Vanillezucker verrühren. 5 EL Kokosmilch erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und in der Kokosmilch auflösen. Unter den Quark rühren. Kurz kühl stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und mit der übrigen Kokosmilch darunterühren. Creme in eine kalt ausgespülte Form streichen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. fest werden lassen. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Sirup mit 100 ml Wasser, 30 g Zucker aufkochen, Rhabarber zufügen und 5 Min. dünsten. Rhabarber herausnehmen. Sud zu einem dünnflüssigen Sirup einkochen. Über den Rhabarber gießen und auskühlen lassen. Form kurz in heißes Wasser tauchen. Creme auf eine Platte stürzen und etwas Rhabarberkompott daraufgeben. Mit Melisse garnieren und mit übrigem Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Minuten

pro Pers. ca.: 440 kcal; E 19 g, F 16 g, KH 53 g

2.50 Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße

50 g Rosinen	2 EL Zitronensaft
5 cl Rum	150 g Quark
250 g Erdbeeren	1 Ei
250 g Rhabarber	1 TL Vanillin-Zucker
200 ml Apfelsaft	1/2 TL abger. Zitronenschale
50 g Zucker	1/2 Pkg. Kartoffelkloßpulver (225 g)
1 EL Speisestärke	

Rosinen in Rum einweichen. Obst abbrausen. Rhabarberschälen, in Stücke schneiden. Erdbeeren putzen, 1/4 davon beiseitelegen, Rest pürieren.

Rhabarber im Apfelsaft mit 2 EL Zucker 3 Min. dünsten. Stärke mit 2 EL Wasser anrühren, Soße damit binden. Erdbeeren, -püree und Zitronensaft zufügen.

Quark mit Ei, übrigem Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale mischen. Kartoffelkloßpulver in 200 ml Wasser einrühren, Quarkmasse und Rosinen unterziehen, 10 Min. quellen lassen. Aus dem Teig 12 Klößchen formen, in Salzwasser bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen. Klößchen mit Fruchtsoße anrichten, evtl. mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Ruhen ca. 10 Min.

Garen ca. 10 Min.

pro Person: 420 kcal; E 12 g, F 3 g, KH 82 g

2.51 Quarkknödel mit Rhabarber

1 kg Rhabarber	50 g Mehl
100 g + 4 EL Zucker	75 g Grieß
75 g Butter/Margarine	100 g saure Sahne
2 Pkg. Vanillin-Zucker	8 Milchbrötchen
125 g Magerquark	1-2 TL Speisestärke
2 Eier (Gr. M)	1/8 l Kirschsft
Salz	1/2 TL Zimt

Rhabarber putzen, waschen, kleinschneiden. Mit 100 g Zucker bestreuen, 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen 50 g weiches Fett, 2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Quark, Eier, 1 Prise Salz, Mehl, Grieß und saure Sahne unterrühren. Brötchen klein würfeln, unterheben. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Inzwischen Stärke und 3 EL Saft glatt verrühren. Rest Saft, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Rhabarber aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Stärke binden, abkühlen lassen.

Aus dem Teig 12 Knödel formen. In leicht gesalzenem, siedendem Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen und abtropfen lassen. Alles anrichten. 25 g Fett schmelzen und über die Knödel verteilen. 2 EL Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 830 kcal / 3480 kJ; E 22 g, F 24 g, KH 127 g

2.52 Quarknocken mit Kompott

Für das Kompott:

250 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

40 g Zucker

2 Pkg. Vanillinzucker

1 EL Speisestärke

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

Salz

2 Eigelb

250 g Quark

150 g Mehl

Außerdem:

50 g Amaretti

50 g Butter

Für die Nocken:

60 g Butter

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Erdbeeren abbrausen, putzen, eventuell halbieren. Den Rhabarber mit 5 EL Wasser in einen Topf geben und 4-5 Min. dünsten. Erdbeeren, Zucker, Vanillinzucker zufügen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, unter die Früchte ziehen und kurz aufkochen lassen.

Für den Nockenteig die Butter mit Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Nacheinander Eigelbe, Quark und Mehl unterziehen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln.

Den Teig in 4 Portionen teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer Rolle formen, jede davon in 4 gleich große Stücke teilen. Diese mit bemehlten Händen zu kleinen Nocken formen. In reichlich siedendem Salzwasser 6-8 Min. ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf 4 Teller verteilen. Die Butter in einem Pfännchen bräunen, die Nocken damit überziehen und mit den Amaretti-Bröseln bestreuen. Das Kompott dazu anrichten. Nach Wunsch mit halbierten Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Ruhen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Person: 570 kcal; E 17 g, F 29 g, KH 57 g

2.53 Quarkplinsen mit Rhabarberkompott

50 g Margarine	150 g Mehl
20 g Zucker	Bratfett
1 Zitrone, Schale	500 g Rhabarber
1 Prise Salz	100 g Zucker
2 Eier	1 Stange Zimt
500 g Quark	2 Bananen

Margarine, Zucker, Zitronenschale, Salz und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Quark und Mehl unterrühren. Bratfett in einer Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und 8-10 kleine Plinsen von beiden Seiten auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7-8 goldgelb braten. Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker bestreuen und erst, wenn sich etwas Saft gebildet hat, auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4-5 zum Kochen bringen. Die Zimtstange und die in Scheiben geschnittenen Bananen hinzufügen. Die Kochstelle ausschalten und den Rhabarber weich kochen, er sollte nicht zerfallen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.54 Quarksoufflés mit Rhabarberkompott

Kompott

400 g Rhabarber
150 ml Kirschsafft
80 g Zucker
1 Prise Zimt
1 EL Speisestärke

Soufflé

80 g Magerquark
2 Eigelb
50 g Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
3 Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Kirschsafft mit Zucker und Zimt aufkochen. Angerührte Speisestärke in den Saft rühren und einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber dazugeben, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. 6 Souffléförmchen (à 125 ml Inhalt) mit Butter ausfetten und mit Zucker bestreuen. Die Fettpfanne unten in den Backofen einschieben und knapp 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Den Backofen vorheizen. Eigelb, Zucker und Zitronenschale sehr schaumig schlagen. Den Quark dazugeben. Zuletzt das Eiweiß mit etwas Zucker steifschlagen und unter die Quarkmasse mischen. Die Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad backen. Mit Puderzucker bestäuben. Sofort mit dem Kompott servieren.

(6 Portionen) Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 20 Minuten

Mengenangabe: 6 Portionen

2.55 Rhabarber auf Mascarpone-Creme

400-500 g Rhabarber
1 EL (7 g) Speisestärke
200 ml roter Johannisbeer- oder Traubensaft
2 geh. EL Zucker
150 g Mascarpone

300 g Magermilch-Joghurt
2 Pckch. Bourbon-Vanillezucker
evtl. Zitronenscheiben, -melisse und Waffelröllchen zum Verzieren

Rhabarber putzen (evtl. abziehen), waschen und in kleine Stücke schneiden. Stärke und etwas Saft glattrühren. Rest Saft aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Rhabarber mit ca. 1 EL Zucker abschmecken. Auskühlen.

Mascarpone und Joghurt glattrühren. Mit ca. 1 EL Zucker und Vanillezucker abschmecken. Vanillecreme in Dessertschälchen anrichten, Rhabarber darauf verteilen. Evtl. mit Zitronenscheiben, -melisse und Waffelröllchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 290 kcal / 1210 kJ; E 5 g, F 17 g, KH 27 g

2.56 Rhabarber Kompott

600 g Rhabarber, gerüstet

400 g Zucker

50 g Zitronensaft

50 g Weißwein

Zimt

Den Rhabarber in Würfel schneiden. Die Größe der Würfel ist vom Verwendungszweck abhängig. Als Garnitur auf Dessertteller sollten sie klein sein. Als eigenständiges Dessert können sie etwas größer sein. Alle Zutaten zusammen aufkochen und dann sofort abgießen. Den Fond auffangen und einreduzieren bis er eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Mit dem Rhabarber mischen und abgedeckt kaltstellen.

Verwendung Als Garnitur zu Erdbeerparfait, sonstige Erdbeerdessert. Als eigenständiges Dessert z.B. mit Zimt oder Vanilleglace.

Mengenangabe: 10 Portionen

Vorbereiten 10 Min.

Fertigstellen 10 Minuten

2.57 Rhabarber mit feiner Vanillesoße

750 g Rhabarber

1/4 l Apfelsaft oder Wasser

1/2 Zitrone, Saft von

4 geh. EL (60 g) Speisestärke

8-10 leicht geh. EL Zucker

2 Pkg. Vanillinzucker

1/2 l Milch

1 Prise Salz

1 frisches Eigelb

evtl. Minze zum Verzieren

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Gesamten Saft und 1/8 l Wasser aufkochen. Rhabarber darin zugedeckt 2-3 Minuten köcheln.

2 EL Stärke und 6 EL Wasser glatt rühren. In den Rhabarber rühren und ca. 2 Minuten weiterköcheln. Mit 6-8 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker süßen. In 4 Dessert-Schälchen füllen. Auskühlen lassen.

2 EL Stärke und 6 EL Milch glatt rühren. Rest Milch, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 2 EL Zucker und Salz aufkochen. Stärke einrühren und ca. 3 Minuten köcheln. Eigelb mit etwas Soße verrühren und in die übrige Soße rühren (nicht mehr kochen!). Auskühlen lassen. Rhabarber mit Vanillesoße anrichten und verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Wartezeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 290 kcal / 1210 kJ; E 6 g, F 6 g, KH 50 g

2.58 Rhabarber mit Portweinschaum

500 g Rhabarber	1 leicht geh. EL (10 g) Speisestärke
75 g Johannisbeergelee	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
4 EL Zitronensaft	1/2 TL Zimt
2 Eier (Gr. M)	1 TL Puderzucker
100 g Zucker	evtl. Zitrone und Zitronenmelisse zum Ver-
1/4 l weißer Portwein	zieren

Rhabarber putzen und waschen. In ca. 10 cm lange schräge Stücke schneiden. Gelee, 2 EL Zitronensaft und 3-4 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Rhabarber darin 6-8 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Rhabarber etwas abkühlen lassen. Auf vier Portionsteller füllen und auskühlen lassen.

Eier, Zucker, Portwein, L- Stärke, 2 EL Zitronensaft und -schale in einem hohen Topf verrühren. Die Soße kurz vor dem Servieren bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Sie ist gut, wenn sie im Topf hochsteigt und dicklich wird.

Heiße Soße über den Rhabarber geben. Mit Zimt und Puderzucker bestäuben. Evtl. verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 5 g, F 4 g, KH 51 g

2.59 Rhabarber mit Streuseln

Weiche Butter für die Förmchen	50 g brauner Zucker
300 g Rhabarber	50 g Mehl
4 EL Himbeerkonfitüre	1/2 TL Zimt
2-3 EL Zucker	100 g flüssige Butter
1 EL Zitronensaft	100 g Vollmilch-Joghurt
50 g kernige Haferflocken	

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Vier Tartelette-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausbuttern. Rhabarber waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit Himbeerkonfitüre, Zucker und Zitronensaft vermengen und in die Förmchen füllen. Haferflocken mit braunem Zucker, Mehl und Zimt mischen. Mit der flüssigen Butter zu Krümeln vermengen. Über dem Rhabarber verteilen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit cremig gerührtem Joghurt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.60 Rhabarber- Auflauf

400 g Rhabarber, in Würfeln	<i>GUSS</i>
200 g Brioche, Brot oder Zopf (vom Vortag), in Würfeln	4 Eier, verklopft 1 Rhabarberjoghurt (180 g)
75 g Baumnüsse, gehackt	2 1/2 dl Kaffeerahm oder Milch
50 g entsteinte Dörrpflaumen, in Würfelchen	100 g Zucker

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Dörrpflaumen mischen, in eine gefettete ofenfeste Form füllen.

Guss: mischen, darübergießen.

Backen: ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.61 Rhabarber-Amaretti-Crumble

<i>Streusel</i>	<i>Rhabarber</i>
60 g Amaretti	600 g Rhabarber
100 g Rohrzucker	4 EL Johannisbeergelee oder Brombeergelee
30 g Haferflocken	2 EL Rohrzucker
30 g Mehl	1 EL Balsamicoessig
1 TL Zimt	Butter, für die Gratinförmchen
100 g Butter, weich	

Für den Streusel die Amaretti in einem Gefrierbeutel mit einem Wallholz zerbröseln und in eine Schüssel geben. Rohrzucker, Haferflocken, Mehl und Zimt beifügen und mischen. Zuletzt die Butter in Stücken dazuschneiden und alles rasch zu einem 'Teig' zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Den Rhabarber putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne Johannisbeergelee, Rohrzucker und Balsamicoessig aufkochen und noch 1 Minute leicht einkochen lassen.

4-6 Gratinförmchen oder 1 große Form mit Butter ausstreichen. Den Rhabarber darin verteilen und mit der Johannisbeersauce übergießen.

Den Streuselteig in kleine Brösel zerteilen und über den Rhabarber geben. Die Rhabarber-Crumbles in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Noch heiß servieren.

Mengenangabe: 4-6 Portionen

2.62 Rhabarber-Amaretti-Crumble

60 g Zucker	200 g Amaretti, zerbröckelt
3 EL Wasser	100 g Butter, flüssig
600 g Erdbeer-Rhabarber, geschält, in kleinen Stücken (ergibt ca. 500 g)	3 EL Zucker
	1/2 TL Zimt

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein heller Caramel entsteht. Rhabarber begeben, ca. 3 Min mitköcheln, in eine ofenfeste Form verteilen. Amaretti, Butter, Zucker und Zimt mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Auf dem Rhabarber verteilen. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Statt Amaretti gemahlene Mandeln verwenden.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

Backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 490 kcal / 2049 kJ; E 4 g, F 29 g, KH 53 g

2.63 Rhabarber-Aspik

6 Blätter weiße Gelatine	175 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker	750 g Rhabarber
3 l Weißwein	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in fingerbreite Stücke schneiden. Wein mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Rhabarber zufügen und kurz dünsten (die Stücke dürfen nicht zerfallen). Auf ein Sieb geben, die Dünstflüssigkeit auffangen. Die Rhabarberstücke vorsichtig in eine Terrinenform schichten. Die Dünstflüssigkeit nochmals erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Flüssigkeit langsam und gleichmäßig über die Rhabarberstücke gießen. Das Aspik über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Form vor dem Servieren bis knapp unter den Rand in heißes Wasser tauchen. Aspik auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Dazu eine Vanillesoße reichen.

Mengenangabe: Zutaten

2.64 Rhabarber-Auflauf

400 g Rhabarber
 200 g Weißbrot (vom Vortag)
 75 g gehackte Walnüsse
 50 g entsteinte Backpflaumen

Guß
 4 Eier
 1 B. Erdbeerjoghurt (180 g)
 1/4 l Milch oder Kaffeesahne
 100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Alle Zutaten für den Guß mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren. Schaltung: 200 - 220°C, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°C, Umluftbackofen 50 - 55 Minuten 71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 75 Minuten

2.65 Rhabarber-Auflauf

650 g Rhabarber
 8 Toastbrotsscheiben
 Butter für die Form
 3 Eier
 2 Eigelb
 1 Vanilleschote, Mark von

100 g Schlagsahne
 150 ml Milch
 80 g Zucker
 1 TL gem. Zimt
 Puderzucker zum Bestäuben

Rhabarber waschen, Fäden abziehen, in 12-14 cm lange Stücke schneiden. Diese, je nach Dicke der Stangen, noch mal der Länge nach halbieren oder vierteln. Mit einem Nudelholz mehrmals über die Toastbrotsscheiben rollen, so dass diese möglichst dünn werden. Je 3-4 Rhabarberstücke mit 1 Toastbrotsscheibe umwickeln, nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier und Eigelbe mit Vanillemark, Sahne und Milch verquirlen und über die Röllchen in der Auflaufform gießen. Zucker mit Zimt mischen, darüber streuen. Auflauf im Ofen in 20-25 Minuten goldbraun backen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.66 Rhabarber-Auflauf

Weiche Butter und Zucker für die Backformen	1 TL Backpulver
500 g Rhabarber	4 Eier
4 EL Vanillezucker	100 ml Sahne
100 g Mehl	100 g Creme fraiche
	4 EL Zucker

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Vier kleine Auflaufformen (ca. 16 cm Ø) ausbuttern, mit Zucker ausstreuen. Rhabarber waschen, putzen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Auf die Backformen verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen. Mehl mit Backpulver mischen. Eier mit Sahne, Creme fraiche und Zucker verquirlen. Die Mehlmischung mit dem Schneebesen unterziehen. Die Masse cremig rühren und auf die Förmchen verteilen. Alles im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.67 Rhabarber-Charlotte

<i>Zutaten</i>	200 g Löffelbiskuits
1 kg Rhabarber	50 g Marzipanrohmasse
6 EL Erdbeerlikör	2 EL Creme fraîche
8 Blatt rote Gelatine	250 g süße Sahne
250 g Zucker	125 g süße Sahne
400 g Erdbeeren	

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten. Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butterbrot Papier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen. 1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen. Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden. Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen. Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

2.68 Rhabarber-Charlotte

<i>Zutaten</i>	250 g Dickmilch
750 g Rhabarber	2 Eiweiß
1/8 l Erdbeersirup	250 g süße Sahne
7 Blatt rote Gelatine	150 g Löffelbiskuits
4 Eigelb	200 g Erdbeeren
150 g Zucker	Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen. Den Rand einer Springform (20 cm Y) auf einen großen Teller stellen. Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

Mengenangabe: 8 Portionen

2.69 Rhabarber-Creme

500 g Rhabarber	2 Eigelb
150 g Zucker	50 g Zucker
1 Stange Vanille	1/8 l Rhabarbersaft
2 EL Weißwein	2 EL Weißwein,
2 Blatt weiße Gelatine	2 Eischnee
2 Blatt rote Gelatine	1/4 l Sahne

Die Rhabarberstangen waschen, putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und auf eine Grillpfanne legen. Mit Zucker überstreuen und Vanille sowie Wein zufügen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten bei 225 Grad (Elektro) oder Stufe 4 bis 5 (Gas) dünsten. Anschließend auskühlen lassen. Saft und Früchte trennen. Die Gelatine im kalten Wasser 10 Minuten einweichen. Die Eigelbe schaumig rühren. Den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Rhabarbersaft und Weißwein zufügen. Nun die Gelatine abtropfen lassen und in einem Topf bei niedrigster Temperatur auflösen und mit der Eimasse verrühren. Sobald die Masse anfängt steif zu werden, den steifen Eischnee und die geschlagene Sahne (2 EL zurücklassen) unterheben. Die Fruchtstücke in eine Glasschüssel geben und die Creme darüber füllen. 1 bis 2 Stunden kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit der restlichen Sahne und einem Stück

Rhabarber verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

2.70 Rhabarber-Creme mit Mascarpone

500 g Rhabarber	4 Eier
10 EL Zucker	50 g Zucker
1 TL Vanille-Zucker	500 g Mascarpone
2 EL Wasser	200 g Löffelbiskuit
3 EL Grand Marnier* 350 g Erdbeeren	100 g vorbereitete Erdbeeren
2 TL Zucker	

Für das Rhabarberkompott: Rhabarber waschen, putzen, in Würfel schneiden. Mit Zucker, Vanille-Zucker und Wasser in einen Topf geben, zugedeckt auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5-6 zum Kochen bringen und 10-15 Min. auf 0 weich kochen. 100 ml Flüssigkeit abnehmen. Diese mit Grand Marnier vermischen. Rhabarberkompott zur Seite stellen.

Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden, mit Zucker mischen und beiseite stellen.

Für die Mascarpone-Creme: Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone hinzufügen, gut mischen. Eiweiß darunter ziehen.

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, dann mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Das Rhabarberkompott darüber verteilen, danach die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber geben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft über die Biskuits verteilen. Mit Mascarpone-Creme abschließen und glattstreichen. Mit einigen Erdbeeren garnieren und für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Beim Einkauf von Rhabarber darauf achten, dass die Schnittstellen saftig und die Stangen knackig sind. Den höchsten Säuregehalt haben die Sorten mit grünem Stiel und grünem Fleisch, zartes Himbeeraroma und weniger Säure die rotstielligen Sorten mit rotem Fleisch.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.71 Rhabarber-Crepes

1/4 l Milch	400 g Rhabarber
5 EL Weizenvollkornmehl	100 g Butter oder Margarine
6 EL Ursüße (a. d. Reformhaus)	250 g Himbeeren
1 Ei	

1. Milch mit Mehl und 1 Ei Ursüße verrühren und 10 Minuten ausquellen lassen. Dann das Ei unterrühren.
2. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit 4 El Wasser und der restlichen Ursüße 3-5 Minuten zugedeckt garen.
3. Aus dem Teig in der Butter oder Margarine nacheinander 8 dünne Crepes backen und übereinanderschlagen. Mit Rhabarberkompott und den rohen Himbeeren servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zeit: 40 Min.

1 Port.: 345 kcal

2.72 Rhabarber-Crumble

Vanillecreme:

250 g Milch

1 Ei

35 g Zucker

15 g Crèmepulver oder Stärke

1/2 Vanilleschote, ausgekratzt

20 g Butter, gewürfelt

Zutaten Mandelstreusel:

60 g Butter

40 g Zucker

1 Msp. Backpulver

80 g Mehl

60 g Mandeln, gemahlen

Sonstige Zutaten:

700 g Rhabarber, geputzt und grob gewürfelt

Erdbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne

Vanillecreme: Milch mit Vanille aufkochen. Die restlichen Zutaten gut verrühren, die Milch von der Hitze nehmen, die Eiermischung unter ständigem Rühren einlaufen lassen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. zwei Minuten köcheln lassen. In die fertige Crème die Butterwürfel unterrühren und mit Folie bedeckt abkühlen lassen.

Mandelstreusel: Alles zusammen in der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten.

Zusammenbau: Die warme Vanillecreme mit den Rhabarberwürfeln vermischen und in eine Auflaufform oder Portionsschüsseln verteilen. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Den Crumble bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der untersten Einschubleiste 40 bis 50 Minuten backen. Mit Puderzucker, Erdbeeren, Eis und/oder Sahne servieren.

2.73 Rhabarber-Crumble

1 Portion Rhabarberkompott mit Ingwer
(Grundrezept)

CRUMBLE

50 g Müslimischung (ohne Rosinen)

2 EL Vollkorn- oder Paniermehl

1-2 EL Rohrzucker

50 g Butter oder Margarine, flüssig

Puderzucker, für die Garnitur

Rhabarber: Kompott in gefettete ofenfeste Portionsförmchen oder Form geben.

Crumble: Alle Zutaten bis und mit Butter oder Margarine mischen, bis eine krümelige Masse entstanden ist, über das Kompott verteilen. Backen: 5-8 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: lauwarm oder kalt, mit Puderzucker bestäubt.

Dazu passt: Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.

Mengenangabe: 4 Personen

2.74 Rhabarber-Crumble

Für den Rhabarber

1 kg Rhabarber
80 g brauner Zucker
3 EL Saft (z.B. Orangen-, Apfel- oder Rhabarbersaft)

Für die Streusel:

150 g Mehl
25 g kernige Haferflocken
80 g brauner Zucker
100 g weiche Butter
etwas Zimt

Die Enden des Rhabarbers abschneiden. Rhabarber gut waschen. Die dickeren Stangen halbieren. Die Stangen in ein Zentimeter lange Stücke schneiden. In eine Gratinform geben und mit dem Zucker überstreuen. Darüber den Saft verteilen.

Für die Streusel Mehl, Haferflocken und braunen Zucker mischen. Die Butter und etwas Zimt dazugeben. Mit Händen oder Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Fertige Streusel auf den Rhabarberstücken verteilen und das Crumble etwa 30 Minuten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im vorgeheizten Ofen backen.

Tipp: Mit geschlagener oder flüssiger Sahne genießen. Statt Rhabarber können auch Johannis- oder Stachelbeeren verwendet werden.

Mengenangabe: 6-8 Personen

2.75 Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis

2 EL Mandelkerne mit Haut
100 g + etwas weiche Butter
100 g + 100 g Zucker
Salz
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Pkg. Vanillin-Zucker

200 g Mehl
1 kg Rhabarber
1 EL (10 g) Speisestärke
4 Kugeln (ca. 200 ml) Vanille-Eiscreme
evtl. Puderzucker u. Minze

Mandeln hacken. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Mehl und Mandeln mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Zugedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen.

Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. Mit 100 g Zucker und Stärke mischen. 4 kleine Förmchen (ca. 15 cm O) oder eine große Auflaufform fetten. Rhabarber hineingeben und Streusel darauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen.

Crumble warm mit jeweils 1 Kugel Eis anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verzieren. Getränk: Milchkaffee.

Extra-Tipp: Klingt paradox, wirkt aber: Rhabarber ist nicht so sauer, wenn man ihn mit etwas Zitronensaft oder Weißwein gart. Der Oxalsäure wegen zum Ausgleich möglichst zusammen mit Milchprodukten essen.

Mengenangabe: 4 pro Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

670 kcal / 2810 kJ; E 2 g, F 27 g, KH 0 g

2.76 Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße Crumble di rabarbaro con salsa di vaniglia

125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	150 g Mehl
1 kg Rhabarber	1 Prise Salz
300 g Zucker	1 Vanilleschote
2-3 TL Speisestärke	500 ml Milch
50 g gemahlene Mandeln	6 Eigelb

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. 4 ofenfeste Förmchen (O ca. 15 cm) mit etwas Butter fetten. Rhabarber waschen, putzen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Mit 100 g Zucker und der Speisestärke mischen und in den vorbereiteten Förmchen verteilen.

Mandeln, Mehl, Salz und 100 g Zucker zu Streuseln verkneten. Diese auf dem Rhabarber verteilen. Die Crumbles in ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

In der Zwischenzeit die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Die Milch mit Vanillemark und -schote aufkochen. Eigelb mit dem übrigen Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Vanilleschote aus der Milch entfernen und die heiße Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Ofen geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis die Vanillesoße etwas andickt ist. Die Rhabarber-Crumbles mit der Vanillesoße anrichten und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Min.

2.77 Rhabarber-Dessert

6 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
500 g Magerquark	1 kg Rhabarber
80 g Zucker	100 ml Himbeersirup
2 Pkg. Vanillezucker	Zitronenmelisse
100 ml ungesüßte Kokosmilch (Dose)	

Gelatine einweichen. Quark, 50 g Zucker und Vanillezucker verrühren. 5 EL Kokosmilch erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken, in der warmen Kokosmilch auflösen. Unter den Quark rühren. Kurz kühl stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen, mit der übrigen Kokosmilch unterrühren. Creme in eine kalt ausgespülte Schüssel streichen, ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Sirup mit 100 ml Wasser und 30 g Zucker aufkochen, Rhabarber zufügen, 5 Min. dünsten. Rhabarber mit einer Lochkelle herausnehmen. Sud zu einem dünnflüssigen Sirup einkochen. Über den Rhabarber gießen, auskühlen lassen.

Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen. Creme auf eine Platte stürzen, etwas Rhabarberkompott daraufgeben. Mit Melisse garnieren, mit übrigem Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 440 kcal; E 19 g, F 16 g, KH 53 g

2.78 Rhabarber-Dessert*RHABARBER-KOMPOTT*

800 g Rhabarber, geschält, in Stücken
6 EL Grenadine-Sirup
1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und 1 El Saft
2 EL Amaretto

QUARK-CREME

500 g Rahmquark
3 EL Zucker
2 EL Amaretto
1.8 dl Halbrahm, steif geschlagen
500 g weiche Amaretti

Rhabarber-Kompott: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Pfanne mischen, Rhabarber zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weich köcheln. Ca. 1 dl Rhabarbersaft in einen Suppenteller absieben, Amaretto beigeben, beiseitestellen. Kompott und Flüssigkeit auskühlen.

Quark-Creme: Quark, Zucker und Amaretto mit den Schwingbesen des Handrührgerätes gut mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen.

Einfüllen: Amaretti portionenweise in der beiseitegestellten Flüssigkeit wenden, mit Creme und Kompott in Coupegläser schichten. Bis zum Servieren zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Tipps: - Statt Amaretti Kokosmakrönchen wählen.

Lässt sich vorbereiten: 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 6-8 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

2.79 Rhabarber-Dessert mit Vanillecreme

Für die Vanillecreme

1 Vanilleschote

100 ml Milch

150 ml Sahne

3 Eigelb

30 g Zucker

500 g Rhabarber

80 g Zucker

50 ml Weißwein

50 ml Orangensaft

2 EL Zitronensaft

150 ml Sahne

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL geh. Orangeat

Für den Rhabarber

Vanilleschote aufritzen, Mark ausschaben. Beides mit Milch und Sahne verrühren. Aufkochen, von der Herdplatte nehmen. Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Die warme Sahne-Milch in einem dünnen Strahl in die Eigelbcreme rühren, alles zurück in den Topf gießen. Auf kleinster Flamme aufschlagen, dabei nicht kochen lassen. Vanillecreme in eine Sauciere füllen. Abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen. Weißwein, Orangen- und Zitronensaft aufkochen, den Rhabarber zugeben und 3-4 Min. köcheln. Vom Herd nehmen, in Gläser füllen, abkühlen lassen. Die Vanillecreme darübergeben. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, darübergeben und mit Orangeat garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: 25 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pro Person: 430 kcal; E 6 g, F 28 g, KH 36 g

2.80 Rhabarber-Eiskrem

250 g Erdbeeren

180 g Zucker

750 g Rhabarber

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eigelb (Gew. Kl. M)

100 g Zucker

250 g Schlagsahne

250 g Erdbeeren

Die Erdbeeren putzen, abbrausen, die Blütenansätze entfernen. Die Früchte halbieren und mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen, zudecken und durchziehen lassen.

Den Rhabarber putzen, waschen, abtropfen und mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben und 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen, damit sich Saft bildet.

Danach den Rhabarber in einem Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 8 - 11 aufkochen, Vanillezucker zufügen und 5-6 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 8-11 fortkochen.

Im Aufsatz der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät (Schneidstab) pürieren.

Die Schlagsahne mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) steif schlagen und unter das Rhabarberpüree ziehen. Die Masse in kleine Ragout-Förmchen oder Tassenköpfe füllen und im Gefrierfach etwa 2 Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren die Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit den gezuckerten Erdbeeren anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten (ohne Ruhe- und Gefrierzeit)

Pro Portion: etwa: 590 kcal / 2460 kJ

2.81 Rhabarber-Erdbeer-Grütze

GRÜTZE

4 dünne Rhabarberstängel
450 g Erdbeeren, entstielt
1 dl naturtrüber Apfelsaft
Orangenschale, abgerieben
2 Blatt Gelatine, kurz in kaltes Wasser eingelegt, abgetropft

1-2 EL Akazienhonig

HONIGQUARK

1/2 Päckli Halbfettquark (125 g)
3 EL saurer Halbrahm
1-2 EL Akazienhonig
Orangenschalen-Streifchen

Grütze: Rhabarber in schmale Stücke schneiden. Mit siedendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, abtropfen. Erdbeeren zerkleinern, Apfelsaft, Orangenschale, 1/3 der Rhabarber und 200 g Erdbeeren aufkochen, pürieren. Wieder aufkochen, Gelatine darin auflösen. Honig darunterühren. Restliche Rhabarber und Erdbeeren zugeben, in Dessertschälchen füllen.

Honigquark: Alle Zutaten verrühren, auf der Grütze verteilen, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.82 Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Zutaten

300 g TK-Erdbeeren
400 g Rhabarber
2 EL rotes Johannisbeergelee

2 EL Wasser (evtl. mehr)
20 g brauner Zucker
2 EL Maizena
1/8 l Sahne

Erdbeeren auftauen. Rhabarber putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Johannisbeergelee, Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke zugeben und 5 - 6 Min. auf 1 oder Automatik- Kochstelle 4 - 5 garen (sie sollten möglichst nicht zerfallen). Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, in eine Schüssel geben. Maizena mit 2 - 3 EL Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, halbierte Erdbeeren zugeben, aufkochen. Zum Schluß die Rhabarberstücke wieder zugeben. Die Grütze in Portionsschälchen verteilen, kalt werden lassen. Dazu flüssige oder leicht angeschlagene Sahne reichen.

Mengenangabe: 6 Portionen

2.83 Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse

13 Blatt Gelatine	250 ml Apfelsaft
1 Bd. Minze	250 g Zucker
600 g Erdbeeren	1.2 kg Rhabarber
1.25 l Buttermilch	700 ml Sahne 30%
0.5 kg Puderzucker	250 ml Limettensirup
250 ml Zitronensaft	20 g Puddingpulver
Zimt	

Rhabarber putzen, waschen, schälen und klein schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft auffüllen, 1/3 des Rhabarbers zufügen und köcheln lassen. Nach ca. 10 Min. restlichen Rhabarber zufügen und in ca. 5 Min. gar kochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und den kochenden Rhabarber damit binden. Mit Zimt würzen und kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft und Limettensirup erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Buttermilch vermengen und kühl stellen. Ab und zu umrühren und warten, bis die Masse anzieht. Dann die mit Puderzucker steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und für mind. 3 Std. kühl stellen. Erdbeeren putzen, waschen, halbieren und mit Rhabarber vermengen. Anrichtehinweis: Kompott auf Teller geben, Nocken aus der Buttermilchmousse abstechen, auf Kompott anrichten und mit Minze und Puderzucker garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 580 kcal / 2422 kJ

2.84 Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon

<i>Für das Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen:</i>	250 ml Apfelsaft
400 g Rhabarber	8 Gewürznelken
100 g Zucker	3 Sternanis

1 Zimtstange	<i>Für das Honig-Sabayon:</i>
1 aufgeritzte Vanilleschote	4 Eigelb
11 Blatt Gelatine	20 g Zucker
650 g Erdbeeren	40 g Honig
2 EL Minzeblättchen	180 ml Weißwein
300 ml Sekt	2 EL Honiglikör

Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen: Rhabarber waschen, putzen, schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 4 cm lange Stifte schneiden. Zucker karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Nelken, Sternanis, Zimtstange und Vanilleschote zufügen und so lange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürze mit Hilfe einer Schaumkelle herausheben und den Sirup nochmals aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken, in die noch heiße Masse rühren und darin auflösen. Die Rhabarberstifte zufügen und darin ziehen lassen. Masse abkühlen lassen und anschließend 30 Min. kalt stellen.

In der Zwischenzeit 400 g Erdbeeren abrausen, putzen, vierteln und behutsam unter die Rhabarbermasse heben. Minze abrausen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden. Mit dem Sekt unter die gelierende Fruchtmischung ziehen.

Das Rhabarber-Erdbeer-Gelee in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (20 cm) füllen und im Kühlschrank in ca. 4 Std. fest werden lassen. Honig-Sabayon

Honig-Sabayon: Die Eigelbe mit dem Zucker, Honig und Weißwein verrühren und im heißen, jedoch nicht kochenden Wasserbad schaumig aufschlagen.

Das Sabayon herausnehmen, im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis es etwas abgekühlt ist. Den Honiglikör einrühren. Das Gelee in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Fertigstellung: Die Sülze stürzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Übrige Erdbeeren abrausen, putzen und vierteln. 100 g Früchte pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

jeweils 2 Scheiben Sülze auf Tellern anrichten. Die Erdbeervierteile darum verteilen. Beerenpüree sowie Honig-Sabayon dekorativ hinzufügen. Evtl. mit Minze und karamellisierten Mandeln garnieren.

TIPP: Für die karamellisierten Mandeln 20 g Butter und 2 EL Zucker erhitzen. 100 g ungeschälte Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Die Mandeln nebeneinander auf einem Teller auslegen und ganz auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person: 440 kcal; E 8 g, F 8 g, KH 59 g

2.85 Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis

325 g Mehl	285 g Butter
150 ml lauwarmes Wasser	Butter zum Bestreichen
Salz	800 g Rhabarber

400 g Erdbeeren	2 Eier
2 Vanilleschoten	10 g Vanillepuddingpulver
2 Zimtstangen	125 g Puderzucker
100 ml Wasser	125 g geschälte, fein geriebene Mandeln
330 g Zucker	5 ml Rum
125 ml Milch	Vanilleeis
1 Eigelb	

300 g Mehl mit 150 ml lauwarmem Wasser, Salz und 130 g Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dünn mit Butter bestreichen und 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, mit den aufgeschnittenen Vanilleschoten, den Zimtstangen, 100 ml Wasser und 300 g Zucker 2 Min. kochen lassen. Nach dem Abkühlen die Erdbeeren dazugeben.

Für die Creme 3 EL Milch mit 30 g Zucker, dem Eigelb und dem Puddingpulver vermischen. Die restliche Milch aufkochen und mit dem Schneebesen die vorbereitete Mischung einrühren. Nochmals aufkochen und dann 30 g Butter einrühren.

Für die Mandelmasse 125 g Butter mit dem Puderzucker weißschaumig rühren. 2 Eier hineingeben. Die geriebenen Mandeln mit 25 g Mehl vermischen, unter die Buttermasse ziehen und den Rum untermengen.

Den Rhabarber gut abtropfen lassen, Vanilleschoten und Zimtstangen entfernen. Die abgekühlte Creme mit der Mandelmasse vermischen und alles unter den Rhabarber heben. Die Füllung in den Strudel einschlagen und bei 200 Grad etwa 20-30 Min. backen.

Mit Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.86 Rhabarber-Geleespeise

500 g Rhabarber	3 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Wasser	40 g Korinthen
125 g Zucker	<i>Zum Garnieren:</i>
1/2 Zitrone, Saft von	Mandelblättchen
3 Blatt rote Gelatine	

Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker und Zitronensaft auf kleiner Gasflamme weich kochen, dann durch ein Sieb streichen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in die noch heiße Speise rühren. Kühl stellen. Wenn die Speise zu erstarren beginnt, die gewaschenen Korinthen unterheben. In eine Schüssel füllen und kühl stellen. Mit goldgelb angerösteten Mandelblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

2.87 Rhabarber-Granita

4 dl Wasser	3 EL Wasser
3 EL Zucker	2 dl beiseite gestellte Kochflüssigkeit
700 g roter Rhabarber, in Stücken	4 dl Rosé (z. B. Dôle blanche)
100 g Zucker	

Wasser mit dem Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne aufkochen. Rhabarber begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weich köcheln. 2 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen. Rhabarber mit der restlichen Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen, auskühlen. Zucker und Wasser in derselben Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte ziehen, beiseite gestellte Kochflüssigkeit dazugießen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, dann offen sirupartig einkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Rhabarberpüree und Wein darunter rühren.

Masse ca. 2 cm hoch in ein weites, flaches Gefäß gießen, im Tiefkühler ca. 3 Std. fest werden lassen. Ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.

Servieren: Granita nochmals mit der Gabel aufkratzen, in gut gekühlte Gläser füllen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Granita 2 Wochen im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Als Menü: - Parmesan-Mousse - Filet Stroganoff mit Strohkartoffeln - Rhabarber-Granita

Mengenangabe: 1 Liter für 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Gefrieren: ca. 3 Std.

Pro Person: 157 kcal / 656 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 26 g

2.88 Rhabarber-Granité

2 Pkg. Vanillezucker	500 g Zucker
2 Tassen gestoßenes Eis	600 g Rhabarber
3 l Wasser	

Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. In einen Topf geben, den Vanillezucker darunter mischen. Zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Wasser hinzufügen, den Rhabarber weich dünsten und durch ein feines Sieb passieren. Den Saft mit Wasser auf einen halben Liter ergänzen und den Zucker zugeben.

Bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 5 Minuten sirupartig einkochen und erkalten lassen. Eis auf vier Dessertschalen verteilen und den Rhabarbersirup darüber gießen. Mit Trinkhalmen oder Dessertlöffeln sofort servieren.

2.89 Rhabarber-Gratin

600 g Rhabarber	2 Eigelb
80 g Zucker	50 ml Orangensaft
1 Vanilleschote	50 g Quark (40%)

Rhabarber schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 4 EL Zucker vermengen, 60 Min. ziehen lassen. Rhabarber abgießen, den entstandenen Saft auffangen, mit Wasser auf 100 ml auffüllen und aufkochen. Eine Vanilleschote aufritzen, das Mark herauschaben und beiseitestellen. Rhabarber und Vanilleschote in das kochende Wasser geben. 3-5 Min. zugedeckt köcheln, der Rhabarber sollte etwas Biss haben. Den Backofengrill vorheizen. Rhabarber mit einer Lochkelle herausheben, abtropfen lassen. In feuerfeste Förmchen (flach, 0 ca. 12 cm) füllen. 2 Eigelb, übrigen Zucker und Vanillemark in einer Edelstahlschüssel weißschaumig rühren. Den Orangensaft aufkochen, langsam in die Einlasse rühren. Im heißem Wasserbad cremig aufschlagen. Den Quark einrühren. Die Masse über den Rhabarber geben. Unter dem Backofengrill goldbraun überbacken (3-5 Min.). Nach Belieben mit Melisseblättchen garniert servieren.

Garen: ca. 10 Minuten

Pro Pers. ca.: 150 kcal; E 4 g, F 3 g, KH 24 g

2.90 Rhabarber-Gratin

1 Pkg. Vanillezucker	abger. Schale einer halben unbeh. Zitrone
200 g Zucker	2 EL Zucker
4 Eiweiß	100 ml Weißwein
500 ml Vanilleeis	600 g Rhabarber
150 g Mandelmakronen	

Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Weißwein, 2 EL Zucker und Zitronenschale nicht zu weich dünsten, so dass die Stücke noch ganz bleiben. Abkühlen lassen. Makronen flach in einen Tiefkühlbeutel schichten und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Hälfte davon auf dem Boden einer breiten Auflaufform verteilen. Das Eis in Scheiben schneiden und auf die Brösel legen. Die Form sofort ins Tiefkühlfach stellen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Zum Schluss die restlichen Makronenbrösel darunter ziehen. Auflaufform aus dem Tiefkühlfach nehmen. Zuerst den Rhabarber, dann den Eischnee auf der Eiskrem

verteilen. Unter dem Grill rasch goldbraun überbacken und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.91 Rhabarber-Gratin mit Erdbeersoße

1 kg Rhabarber	1 Ei
80 g Zucker	1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
125 ml Milch	250 g Erdbeeren
3 EL Weichweizengrieß	1 Pkg. Vanillinzucker
50 g Mascarpone	Zitronenmelisse zum Garnieren

Den Rhabarber putzen, waschen, schälen, in Stücke schneiden. 125 ml Wasser mit Zucker aufkochen. Rhabarber darin 1-2 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Gratinform (0 22 cm) füllen.

Sud 3-4 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Milch angießen, aufkochen. Grieß einstreuen, unter Rühren 2-3 Min. quellen lassen. Mascarpone unterziehen. Ofen auf 200-225 Grad vorheizen.

Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb unter den Grieß rühren. Eischnee, Zitronenschale unterheben. Auf den Rhabarber geben, 10 Min. überbacken.

Beeren abbrausen, putzen. Mit Vanillinzucker pürieren. Gratin mit Melisse verzieren, Soße dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

pro Person: 250 kcal; E 6 g, F 10 g, KH 35 g

2.92 Rhabarber-Grieß-Auflauf

500 g Rhabarber	150 g Grieß
2 EL + 150 g Mehl	1/2 Pkg. Backpulver
60 g weiche Butter/Margarine	1/4 l Milch
100 g + ca. 1 EL Zucker	Fett für die Form
1 Packen. Vanillin-Zucker	375-500 g Erdbeeren
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	1 EL Puderzucker
3 Eier (Gr. M)	

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit 2 EL Mehl bestäuben.

Fett, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Grieß, 150 g Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Fett-Ei-Masse rühren. Rhabarber unterheben.

Eine flache feuerfeste Form fetten. Teig darin glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen.

Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Mit ca. 1 EL Zucker abschmecken. Auflauf mit Puderzucker bestäuben. Erdbeersoße dazureichen. Getränk: Saftschorle.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 670 kcal / 281 kJ; E 17 g, F 21 g, KH 100 g

2.93 Rhabarber-Grütze

600 g Rhabarber

150 ml Rotwein

100 ml Wasser

125 g Zucker

1 Vanilleschote

2 gehäufte El. Maizena

125 g Sahne

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Zusammen mit Rotwein, Wasser und der längs aufgeschnittenen Vanilleschote auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 zum Kochen bringen, danach den Rhabarber auf 1 zerfallen lassen, etwas verrühren und, wenn nötig, mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Kochstelle ausschalten. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, unter den Rhabarber mischen und noch einmal aufkochen lassen. In Portionsschälchen füllen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen, die Rhabarber-Grütze damit garnieren.

9 g Eiweiß, 38 g Fett, 164 g Kohlenhydrate, 4839 kJ, 1155 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

2.94 Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren

400 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

125 g Zucker

0.25 l roter Fruchtsaft (z. B. Pflaumen- oder

Traubensaft)

30 g Speisestärke

250 g Sahne

1 TL Zimtpulver

1. Den Rhabarber waschen und eventuell die Haut abziehen. Den Rhabarber in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen und die Blättchen abzupfen. Dann in kleine Würfel schneiden. Die Früchte in eine Schüssel geben, mit 50 g Zucker mischen und etwa 15 Minuten Saft ziehen lassen.

2. Etwas von dem Fruchtsaft mit der Speisestärke verrühren.

3. Den übrigen Saft und weitere 50 g Zucker zu den Früchten geben und in einen Topf

füllen. Die Mischung zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke untermischen und die Früchte unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird.

4. Die Grütze in kalt ausgespülte Dessertschälchen füllen, etwas abkühlen lassen und zum Festwerden 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Dann die Sahne mit dem restlichen Zucker halbsteif schlagen. Mit dem Zimt würzen und zu der Grütze servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Kühlzeit 90 Minuten

1800 kJ

2.95 Rhabarber-Himbeer-Grütze

Zutaten

500 g Rhabarber	1 Pkg. Vanilleeis (250 g)
200 g schwarzes Johannisbeergelee	1/8 l Schlagsahne
500 g Himbeeren (tiefgekühlt)	2 EL Kirschwasser
2 -3 El. Speisestärke	Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Johannisbeergelee zum Kochen bringen. 2. Die Hälfte vom Rhabarber und den Himbeeren zum Gelee geben, 10 Minuten leise kochen lassen. 3. Alles durch ein Sieb streichen, noch mal kochen lassen. Speisestärke mit 5 El. Wasser verrühren, mit dem Fruchtpüree vermischen, einmal aufkochen lassen. 4. Restlichen Rhabarber zugeben, 10 Minuten leise kochen lassen. Restliche Himbeeren zugeben, aufkochen lassen, kühl stellen. 5. Das Eis 1 Stunde vorm Servieren in den Kühlschrank stellen, Sahne und Kirschwasser zum angetauten Eis geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Alles in Portionsschälchen anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Forelle mit Basilikumsauce Hauptspeise: Hackbraten mit Gurken Dessert: Rhabarber-Himbeer-Grütze

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

2.96 Rhabarber-Joghurt-Mousse

750 g Rhabarber, ca.	500 g Vollmilch-Joghurt
200 g "Extra-Gelier-Zucker" (2:1; für 1000 g Frucht)	75 g Zucker
2 Pkg. Vanillin-Zucker	250 g Schlagsahne
4 Blatt weiße Gelatine	evtl. Minze zum Garnieren

Rhabarber putzen, waschen. In kleine Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Mit Gelierzucker und 1 Vanillin-Zucker im großen Topf mischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann einige Minuten köcheln lassen. In Einmachgläser füllen. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Gelatine kalt einweichen. Joghurt, Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen, mit 2-3 EL Joghurt verrühren. Unter Rest Joghurt rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben. In die Gläser füllen. Mind. 4 Stunden kühlen. Die Joghurt- Mousse nach Belieben mit Minze verzieren.

Mengenangabe: 8 Gläser à ca. 200 ml Inhalt:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit ca. 1 Std.

Kühlzeit mind. 5 Std.

pro Portion ca.: 300 kcal; E 4 g, F 12 g, KH 41 g

2.97 Rhabarber-Köpfchen

500 g Rhabarber

4-5 EL Vollrohrzucker

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

3 EL Wasser

3 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft

1 Rhabarber-Joghurt (180 g)

1 dl Halbrahm, steif geschlagen

Für die Garnitur nach Belieben vom roten Teil eines Rhabarberstängels längs ein Stück wegschneiden und beiseite legen.

Rhabarber in Würfelchen schneiden, mit Zucker, Vanillestängel und dem Wasser in einer Chromstahlpfanne zugedeckt auf kleinem Feuer zu einem weichen Kompott köcheln. Vanillestängel entfernen. Die Hälfte in eine Schüssel geben, auskühlen. Gelatine unter das restliche noch heiße Kompott rühren, leicht auskühlen. Joghurt und Rahm darunterühren, sofort in die Förmchen füllen. Im Kühlschrank während ca. 3 Std. fest werden lassen.

Garnitur: Aus dem rohen Rhabarber kleine Figuren ausstechen.

Servieren: Vor dem Stürzen Rand lösen, Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Köpfl garnieren. Erkaltes Kompott dazu anrichten.

Die Menu-Idee für den April: Frühlings-Salat, Lamm-Chops, Hirsebällchen, Rhabarber-Köpfchen

Mengenangabe: 4 Förmchen

2.98 Rhabarber-Kompott

400 g Rhabarber	1 Zitrone, Saft von
250 g Erdbeeren	2 EL Orangenlikör
250 ml Wasser	2 EL Speisestärke
4 EL Zucker	

Rhabarber putzen, abrausen, schälen, in mundgerechte Stücke teilen. Erdbeeren abrausen, putzen und vierteln. Wasser, Zucker, Zitronensaft und Orangenlikör in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Rhabarber dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Erdbeeren zufügen Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, in die Fruchtmasse einrühren und dieses nochmals aufkochen lassen. Rhabarber-Kompott vom Herd nehmen. Schmeckt warm zu Vanilleeis oder Grießbrei, kalt zu Germknödeln und Buchteln.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Haltbarkeit ca. 3 Tage

2.99 Rhabarber-Kompott

500 g Rhabarber	1/8 l Weißwein
200 g Zucker	4 Bananen
1 Pkg. Vanillinzucker	60 g Butter
1/4 TL Zimt	1/8 l Sahne.

Die Rhabarberstangen waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in eine Grillpfanne geben. Zucker, Vanillinzucker und Zimt vermischen und mit dem Weißwein über den Rhabarber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Elektro) oder Stufe 4 bis 5 (Gas) ca. 10-15 Minuten dünsten. Anschließend auskühlen lassen. Die Bananen schälen und in heißer Butter goldgelb braten. Dann mit dem Rhabarberkompott und geschlagener Sahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

2.100 Rhabarber-Kompott

500 g Rhabarber	250 g Mascarpone
80 g Zucker	250 g Quark
1 Zimtstange	3 EL Sahne
100 g Himbeeren	1 Vanilleschote
2 EL Orangenlikör	

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit 100 ml Wasser, 50 g Zucker und Zimtstange aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Himbeeren verlesen und zum

Rhabarber geben. Abkühlen lassen. Zimtstange entfernen und Likör zugeben. Mascarpone mit Quark, Sahne, restlichem Zucker und ausgeschabtem Vanillemark glatt rühren. Abwechselnd Mascarponecreme und Rhabarber-Kompott in 4 Gläser füllen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

pro Person: 445 kcal; F 28 g

2.101 Rhabarber-Kompott mit Grießflammerie

<i>Kompott:</i>	2 1/2 EL Zucker
500 g Rhabarber	1 Prise Salz
125 ml Himbeer- oder Erdbeersirup	75 g Grieß
2 EL Zucker	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
2 cl roter Portwein	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
<i>Flammerie:</i>	1 Tütchen Safran (0,1 g)
500 ml Milch	2 Eier

Für den Flammerie: Die Milch mit Zucker und Salz aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren 7-8 Minuten ausquellen lassen. Dann Zitronenschale und -saft mit Safran unterrühren. Die Eier trennen. Eigelb ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen, unter den heißen Flammerie heben und einmal aufkochen. Die Masse in kalt ausgespülte Förmchen füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Damit sich keine Haut bildet, den Flammerie mit etwas Zucker bestreuen. Für das Kompott den Rhabarber putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zugedeckt mit Sirup, Zucker und Portwein 5 Minuten leicht köcheln. Vom Herd nehmen und kalt werden lassen. Zum Servieren den Flammerie vom Rand lösen und stürzen. Mit Rhabarberkompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.102 Rhabarber-Kompott mit rosa Granité

1/2 Limette, Saft von	300 g Rhabarber (geputzt; in feinen Scheiben)
300 ml Granatapfel-Fruchtsaftgetränk	200 g Himbeeren
1/2 TL Vanillepulver	1 EL Minzblättchen
125 g Zucker	

Limetten- und Granatapfelsaft mit Vanille und Zucker 3-5 Minuten köcheln Rhabarber und 100 g Himbeeren in den Sirup geben, 1-2 Minuten knapp gar köcheln. Rhabarber und Himbeeren aus dem Sirup nehmen, in eine Schale geben, ca. 4 EL Sirup darüber verteilen. Kalt stellen. Restlichen Sirup in ein flaches, gefriergeeignetes Gefäß füllen, auskühlen lassen. Ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei gelegentlich mit einer Gabel durchrühren,

damit gleichmäßige Eiskristalle entstehen. Kurz vor dem Servieren Granité nochmals mit einer Gabel auflockern. Rhabarber-Himbeer-Kompott auf vorgekühlte Schälchen verteilen, mit Minzblättchen und restlichen Himbeeren garnieren. Etwas Granité daraufgeben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Gefrierzeit ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

2.103 Rhabarber-Kompott mit Sahne

450 g Rhabarber	50 g + 2 TL pass. Erdbeerkonfitüre
1 Vanilleschote, Mark von	100 g Schlagsahne
2 EL Zitronensaft	1 Stiel Minze
3 EL Puddingpulver 'Vanille' (z. Kochen)	1 Bio-Zitrone, abger. Schale von

Rhabarber Heil schneiden. Mit Vanillemaikund Zitronensaft ca. 5 Min. köcheln lassen. Puddingpulver mit 2 EL Wasser glatt rühren. Mit 50 g Konfitüre unterrühren. Kompott auf 4 Dessertgläser verteilen und ca. 4 Std. kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Minze abzupfen. Sahne in einen Spritzbeutel geben. Als Tuffs auf die Grütze spritzen. 2 TL Konfitüre als Tupfen daraufgeben. Mit Zitronenschale und Minze verzieren.

Mengenangabe: 4 Gläser

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Wartezeit ca. 4 Stunden.

pro Glas ca.: 150 kcal; E 1 g, F 8 g, KH 17 g

2.104 Rhabarber-Kompott mit Sahne

500 g Rhabarber	100 g Schlagsahne
4 geh. EL (80 g) Zucker	4 EL Eierlikör, evtl.
1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille-Geschmack' (für 1/2 l Flüssigkeit)	2 Stückchen Vollmilch-Schokolade

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zucker darüberstreuen und kurz ziehen lassen. 200 ml Wasser zugeben. Rhabarber aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten weich dünsten. In der Zwischenzeit Soßenpulver und 3 EL Wasser glattrühren. In den kochenden Rhabarber rühren und nochmals aufkochen lassen. Rhabarber-Kompott in 4 Dessertschälchen füllen und vollständig auskühlen lassen. Sahne mit dem Handrührgerät halbsteif schlagen. 2 EL Eierlikör unterziehen. Von der Schokolade mit dem Sparschäler kleine Röllchen abziehen. Jeweils etwas Schlagsahne als Klecks auf das Rhabarber-Kompott geben. 2 EL Eierlikör darüberträufeln und mit den

Schokoladen-Röllchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min. (ohne Wartezeit).

Pro Portion: 210 kcal / 880 kJ; E 1 g, F 10 g, KH 28 g

2.105 Rhabarber-Mascarpone-Creme

400 g Rhabarber, in Stücken

2 EL Zucker

1 EL Wasser

250 g Mascarpone

2 EL Zucker

2 1/2 dl Rahm

Amaretti-Krokant

80 g Zucker

1 EL Wasser

100 g weiche Amaretti

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduz

Mascarpone mit Zucker verrühren, Rahm steif schlagen, darunterziehen.

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren

Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti begeben, mischen. Alles auf ein Backpapi

Rhabarberkompott, Creme und Amaretti-Krokant abwechslungsweise in eine Schüssel

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 726 kcal / 3040 kJ; E 8 g, F 55 g, KH 49 g

2.106 Rhabarber-Parfait

250 g Rhabarber

3 Eigelb

75 g Zucker

1 TL Zitronensaft

1/4 l Schlagsahne

250 g Erdbeeren

2 EL Puderzucker

ein paar Erdbeeren und Zitronenmelisse zum Garnieren

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zugedeckt mit 3 EL Wasser 5-6 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 garen. Etwas abkühlen lassen, mit dem Schneidstab pürieren.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen im Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Topf von der Kochstelle nehmen und etwa 5 Min. weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Rhabarberpüree und Zitronensaft unterheben. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben. In eine Eisbombenform oder Schüssel (3/4 l Inhalt) füllen und im Gefriergerät fest werden lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Puderzucker pürieren.

Das Parfait eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen und etwas antauen lassen, Auf eine Platte stürzen, mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren. Mit dem Erdbeerpüree servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Pro Portion: 379 kcal / 1588 kJ

2.107 Rhabarber-Parfait

1/2 Portion Rhabarberkompott (Grundrezept)	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2 frische Eier	2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen
100 g Zucker	2-3 EL Schwarzwälder-Späne (siehe Hinweis), für die Garnitur

Vorbereiten: Kompott auskühlen, pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.

Zubereiten: Eier und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft mit dem Rhabarbermus mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen, zugedeckt 4-5 Std. tiefkühlen.

Servieren: Parfait aus der Form stürzen, Klarsichtfolie entfernen, in Scheiben schneiden, auf Teller legen, garnieren.

Dazu passt: Erdbeersalat, Schokoladegebäck oder Rhabarbersirup.

Hinweis: Schwarzwälder-Späne sind in Lebensmittelabteilungen großer Warenhäuser oder bei Merkur erhältlich.

Mengenangabe: 1 Liter

2.108 Rhabarber-Pudding

1200 g Rhabarber	12 Blatt rote Gelatine
500 g Zucker	1 Flasche Weißwein
2 P. Vanillinzucker	1 Zitrone, Saft von
1/2 TL Zimt	1/4 l Sahne.
12 Blatt weiße Gelatine	

Die Rhabarberstangen waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit Zucker, Vanillinzucker und Zimt im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Elektro) oder Stufe 4-5 (Gas) 15 Minuten dünsten. Anschließend durchpassieren und auskühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Unterdessen den Rhabarbersaft mit Weißwein auf 1V21 ergänzen und mit Zitronensaft und eventuell etwas Zimt abschmecken.

Die Gelatine abtropfen lassen und in einem Topf bei niedrigster Temperatur auflösen. Dann unter den Rhabarbersaft geben und in eine gut mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren auf eine Platte stürzen und mit Sahnetupfen umspritzen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

2.109 Rhabarber-Quark-Creme

200 g Rhabarber	125 g Magerquark
25 g Zucker	1/2 Pkt. Vanillezucker
1/2 Pkt. Vanillezucker	1/2 B. (100 ml) Sahne

Rhabarber putzen, evtl. die Haut abziehen, in 2 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker und Vanillezucker in eine Glasform geben und mit Deckel im Mikrowellengerät (600 Watt) 5 Min. dünsten. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Quark und Vanillezucker verrühren, Sahne zum Schluss kurz unterziehen. Den abgekühlten Rhabarber mit der Quarkcreme vermischen.

Mengenangabe: 2 Portionen

2.110 Rhabarber-Quark-Parfait

750 g Himbeer-Rhabarber	1 Pkg. Vanillinzucker
150 g Zucker	250 ml Sahne
500 g Magerquark	50 g gehackte Pistazien

Rhabarber putzen, waschen und auf die Länge einer Kastenform (ca. 25 cm) zuschneiden. 100 ml Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Min. dünsten, danach abkühlen lassen.

Quark, restlichen Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Mit 2/3 des Rhabarbers in die Kastenform schichten und ca. 4 Std. gefrieren lassen.

Übrige Stangen im Sud zu Mus kochen, passieren. 1 Std. vor dem Servieren die Form aus dem Gefrierfach nehmen, im Kühlschrank antauen lassen. Parfait stürzen, rundum mit Pistazien bestreuen und in Scheiben teilen. Mit Soße und evtl. Rhabarbergrün anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Das Parfait lässt sich auch mit Sahnequark oder Mascarpone zubereiten. Dann davon 650 g verwenden und die Sahnemenge auf 100 ml verringern.

Mengenangabe: 4 Personen

Frosten ca. 4 Std.

Garen ca. 5 Min.

Zubereitung ca. 15 Min.

pro Person: 260 kcal; E 11 g, F 11 g, KH 23 g

2.111 Rhabarber-Quark-Wähe

1 ausgewallter Mürbeteig oder Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)	<i>Guss</i>
4 EL gemahlene Mandeln	300 g Rahmquark
800 g Rhabarber, in ca. 1 cm dicken Scheiben	3 Eier
	150 g Erdbeerkonfitüre
	wenig Puderzucker zum Bestäuben

Teig mit dem Papier in das Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Mandeln und Rhabarber darauf verteilen.

Guss: Quark, Eier und Konfitüre gut verrühren, über den Rhabarber gießen.

Backen: ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Backblech von ca. 30 cm Ø

Backen: ca. 40 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Pro Stück (1/8): 370 kcal / 1549 kJ; E 9 g, F 21 g, KH 36 g

2.112 Rhabarber-Quarkauflauf auf Schokoladenbiskuit

1 Stange Rhabarber	1/2 Zitrone ungespritzt
Minze	1 klein. Biskuitboden dunkel (Fertigprodukt)
1/2 EL Puderzucker	1 1/2 EL Gries
1/2 EL Pistazien	1/4 Vanilleschote
1/4 Zimtrinde	70 g Quark
1 Nelke	30 g Butter
1/8 l Läuterzucker	50 g Zucker
1 1/2 EL Rum	2 Eier

Eigelb vom Eiweiß trennen, Eiweiß steifschlagen. Schale der Zitrone mit Zestenreißer abziehen, feinhacken und Zitronensaft auspressen. Beim Rhabarber Fäden abziehen, in 1/2 cm starke Scheiben schneiden. Kleinen dunklen Biskuitboden in Auflaufform setzen, mit Rum tränken. Pistazien fein hacken und Mark von Vanilleschote austreifen. Rhabarber in Läuterzucker (gleiche Menge Wasser und gleiche Menge Zucker) mit etwas Zitronensaft, Zimtrinde und Nelke auf den Biss blanchieren, abtropfen lassen. Zucker, Butter und Eigelb

glattrühren. Quark, Vanillemark und Zitronenschale zugeben, glattrühren, anschließend Gries und Zitronensaft mit einrühren. Eiweiß locker einrühren, Rhabarber ganz vorsichtig unterheben und Masse in vorbereitete Auflaufform füllen, obenauf Pistazien streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen, mit Puderzucker bestreuen und mit Pfefferminzblättern garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.113 Rhabarber-Sorbet

750 g Rhabarber	4 EL Grenadine
250 ml Rosewein	1 Eiweiß
100 g Honig	Thymianblüten

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Wein mit 125 ml Wasser aufkochen, Rhabarber zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen, Honig untermengen und kalt stellen. Grenadine und verquirltes Eiweiß unterrühren und in die Eismaschine oder den Gefrierschrank geben (hierbei immer wieder umrühren und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen). Rhabarber-Sorbet in Gläsern anrichten und mit Thymianblüten dekoriert servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

Kühlzeit: 4 Stunden

Zubereitung: 25 Minuten

pro Person: 130 kcal; F 0 g

2.114 Rhabarber-Tarte

<i>Mürbeteig</i>	4-5 Blatt weiße Gelatine
1/2 Vanilleschote	1/2 Vanilleschote
250 g Mehl	150 ml Milch
80 g Zucker	150 g weiße Schokolade
150 g kalte Butter	300 g Schlagsahne
1 Ei	<i>Rhabarber</i>
Mehl zum Ausrollen	600 g Rhabarber
1-2 EL Quittengelee	80 g Zucker
getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken	200 ml Maracuja-Nektar oder Orangensaft
<i>Schokoladencreme</i>	1 Pkg. hellen Tortenguss

Für den Mürbeteig die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Mehl, Zucker, Butter in Flöckchen und Ei zunächst mit den Knetha-

ken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Den Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dick zu einem Teigfladen ausrollen. Eine Tarte-Form (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen und einen etwa 2-3 cm hohen Rand formen. Überstehende Teigländer abschneiden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 20 Minuten backen.

Hülsenfrüchte und Papier entfernen und die Tarte bei gleicher Temperatur nochmals etwa 8-10 Minuten backen, bis der Teig gar und knusprig ist.

Für die Schokoladencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Vanillemark und -schote, Milch und Schokolade erhitzen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Mischung lauwarm abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der lauwarmen Schokoladenmilch auflösen. Die Mischung kaltstellen.

Für den Rhabarber die Stangen putzen, abspülen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einem großen flachen Topf leicht karamellisieren lassen. Maracuja-Nektar vorsichtig dazugießen (Vorsicht, es spritzt!) und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber dazugeben und bei kleiner Hitze 3 Minuten dünsten, bis der Rhabarber knapp gar ist. Den Sud abgießen, Rhabarber beiseite stellen und erkalten lassen.

Sobald die Schokoladenmilch anfängt, fest zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben. Teigboden dünn mit Quittengelee bestreichen, Schokocreme daraufstreichen. Für etwa 1 Stunde kaltstellen.

Kalten Rhabarber auf der Schokocreme verteilen. Tortengusspulver und 2 EL Wasser verrühren. Rhabarbersud nach Packungsangabe vom Tortenguss abmessen, in einem Topf mit dem Tortengusspulver mischen und unter Rühren aufkochen lassen.

Den Guss mit einem Esslöffel über die Rhabarberstücke geben und fest werden lassen.

Tipps: - Den Teig gut abkühlen lassen! - Rhabarber wirklich nur 3 Minuten dünsten. Er sollte nicht zusammen fallen!

Auf Grund der zu knappen Zeit, die wir an einem Kochabend haben, sieht die Tarte nicht ganz so gut aus (Kuchen noch zu warm und Rhabarber zu lange gekocht). Geschmacklich aber sehr gut.

Mengenangabe: 12 Stücke

2.115 Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree

8 Blätter weiße Gelatine	2 Becher Schlagsahne à 200 g
1 Tasse Weißwein (125 ml)	3 EL Zucker
1 l Milch	5 Eigelb
200 g Puderzucker	150 g Zucker
750 g Erdbeeren	700 g Rhabarber

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Weißwein und 3 EL Zucker halb weich dünsten, die Stücke dürfen nicht zerfallen. Abtropfen und erkalten lassen. In einer feuerfesten Schüssel Eigelb und 150 g Zucker schaumig schlagen. Milch aufkochen, langsam unter die Eigelbmasse ziehen. Im Wasserbad mit dem Schneebesen zu dicklicher Creme aufschlagen. Gelatine ausdrücken und unter die heiße Creme ziehen. Die Masse abkühlen lassen. Wenn sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Rhabarberstücke vorsichtig unterziehen. In eine Terrine füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Erd-beeren kalt abbrausen, putzen und mit dem Puderzucker pürieren. Auf Desserttellern verteilen. Die Terrine bis knapp unter den Rand kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen, in Scheiben schneiden und auf dem Erdbeerpüree anrichten.

Mengenangabe: für 8

2.116 Rhabarber-Thymian-Tiramisu

350 g Rhabarber	250 g Mascarpone
1 Vanilleschote	2 EL Orangensaft
125 g Zucker	8 Löffelbiskuits
2 Stiele Thymian	1 Bio-Orange (Saft und einige Zesten zum Garnieren)
1 Ei, getrennt	
1 Prise Salz	

Für das Rhabarber-Thymian-Kompott den Rhabarber putzen, waschen, entfädeln und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.

Den Rhabarber mit 75 g Zucker, Thymianblättchen, Vanillemark und -schote in einen Topf geben und etwa 15 Minuten Saft ziehen lassen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Für die Creme Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und dann kaltstellen. Eigelb mit 50 g Zucker in einem hohen Rührgefäß zu einer hellen cremigen Masse aufschlagen. Mascarpone und den Orangensaft unterrühren, dann den Eischnee unterheben.

Löffelbiskuits halbieren. Jeweils zwei Hälften auf den Boden von 4 Gläsern geben, dann etwas Kompott, gefolgt von Mascarponecreme daraufgeben. Diesen Vorgang wiederholen und mit der Creme abschließen. Abgedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen, dann mit Orangen-zesten servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitung 60 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit

2.117 Rhabarber-Tiramisu

Für den Teig:

10 Eigelb
 2 1/2 Pkg. Vanillezucker
 250 g Zucker
 100 g Weizenpuder
 100 g Mandeln, gemahlen
 6 Eiweiß

Für die Mousse

1 kg Rhabarber
 400 g Zucker
 3 Eigelb
 3 Eier
 10 Blatt Gelatine
 1 Becher Mascarpone (= 500 g)
 1 Becher Sahne (= 200 g)

Eigelb mit Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Weizenpuder und Mandeln vermischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse geben. Biskuitmasse auf drei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. zehn Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, vom Blech stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Alternativ können auch fertige Biskuitböden oder Löffelbiskuits verwendet werden.

Für die Mousse Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden, mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und Rhabarberpüree unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben.

Zwei runde Biskuitböden ausschneiden, abwechselnd mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten, zweiten Boden mit Rhabarbersaft beträufeln und Tiramisu mindestens zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garniert servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlzeit ca. 2 Stunden

Zubereitungszeit 80 Minuten

Pro Person: 510 kcal / 2135 kJ

2.118 Rhabarberauflauf mit Streuseln

Zutaten für eine Pizzaform von 24 cm Durchmesser	75 g Butter kalte 140 g Blütenhonig milder
3 Mandeln bittere	300 g Rhabarber
60 g Mandeln süße	250 g Äpfel
180 g Weizen, feingemahlen	1 Eiweiß
0.25 TL Zimtpulver	ungehärtetes Kokosfett

Für die Form:

1. Die bitteren Mandeln in der Mandelmühle sehr fein zerkleinern. Die süßen Mandeln mittelgrob hacken. Das Mehl, die Mandeln und den Zimt in einer Schüssel mischen.

2. Die Butter in Stückchen schneiden, auf die Mehlmischung setzen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes daruntermischen. 80 - 100 g Honig langsam hineinlaufen lassen und dabei mit den Knethaken so lange weiterarbeiten, bis Streusel entstanden sind.
3. Diese auf einer Metallschale oder einem Stück extrastarker Alufolie ausbreiten und im Gefriergerät fest werden lassen, bis das Obst vorbereitet ist.
4. Den Rhabarber waschen. Dicke Stangen längs halbieren, dann in 1 - 2 cm große Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln, entkernen, grob raspeln und mit dem Rhabarber mischen.
5. Die Form einfetten. Das Obst hineinfüllen und mit 1 El. Honig beträufeln. Die Streusel darüber verteilen und etwas zusammendrücken. 6. Die Form mit Alufolie abdecken und in den kalten Backofen (unten) schieben. Den Auflauf bei 180 ° etwa 25 Minuten backen. Dann die Folie abnehmen und den Auflauf noch 10 Minuten backen.
7. Inzwischen das Eiweiß sehr steif schlagen, den restlichen 1/2 El. Honig hineinträufeln und weiterschlagen, bis eine feste Schaummasse entstanden ist. Die Masse in eine Tortenspritze füllen und den Auflauf damit verzieren.
8. Den Auflauf noch 5 - 10 Minuten im Backofen (Mitte) backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Den Rhabarberauflauf lauwarm servieren.

Mengenangabe: 3 Portionen

Zubereitungszeit 80 Minuten

2910 kJ

2.119 Rhabarbercreme

1 EL Wasser	100 g weiße Schokolade
3 EL Zucker	180 g Joghurt nature
600 g Erdbeer-Rhabarber, in ca. 1 cm langen Stücken	2 dl Halbrahm, kalt

Wasser mit Zucker und Rhabarber in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 7 Min. köcheln, in eine Schüssel geben, ca. 20 Min. abkühlen. Schokolade in Täfelchen brechen, zum noch warmen Rhabarber geben, gut mischen. Joghurt unter die Creme mischen. Rahm mit dem Küchenblitz oder den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 356 kcal / 1493 kJ; E 6 g, F 25 g, KH 28 g

2.120 Rhabarbercreme

600 g Rhabarber	250 ml Apfelsaft
1 Pkg. Vanillezucker	7 Blatt weiße Gelatine
125 g Zucker	200 ml Schlagsahne

Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Zusammen mit Zucker und Apfelsaft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. Der Rhabarber muss zerfallen sein. Dann die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unterrühren und abkühlen lassen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme in Portionsschälchen verteilen und gut gekühlt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

2.121 Rhabarbercreme

500 g Rhabarber	50 g Marzipanrohmasse
175 g Zucker	2 EL. Crème fraîche
4 EL Orangenlikör	250 g Sahne
6 Blatt Gelatine	

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Likör mischen und ca. 20 Min. dünsten. Den Zucker anschließend unterrühren.

Gelatine im kalten Wasser einweichen (10-20 Min.).

Den gedünsteten Rhabarber mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und im Rhabarberpüree auflösen. Das Püree auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit der Gabel zerdrücken und mit der Crème fraîche verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit der Marzipanmasse mischen.

Wenn die Rhabarbercreme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Nochmals im Kühlschrank gelieren lassen und kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.122 Rhabarbercreme

375 g Rhabarber	1 Pkg. Vanillinzucker
125 ml Weißwein oder Wasser	abgeriebene Zitronenschale
100 g Zucker	125 ml Schlagsahne
2 Eier, getrennt	<i>Zum Garnieren:</i>
2 Blatt weiße Gelatine	Suppenmakronen
2 Blatt rote Gelatine	

Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Weißwein oder Wasser mit 50 g Zucker aufkochen und den Rhabarber ca. 5 Minuten darin garen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine im heißen Rhabarber auflösen. Abkühlen lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Den Rhabarber zufügen und die Masse halbstief werden lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zuerst die Schlagsahne (etwas zum Garnieren zurücklassen), dann den Eischnee vorsichtig unter die Rhabarbermasse heben. In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank fest werden lassen und mit restlicher Sahne und Makronen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.123 Rhabarbercreme

6 Blätter weiße Gelatine	175 g Zucker
3 l Schlagsahne	600 g Rhabarber
1 EL gehackte Pistazien	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker vermischen und bei kleiner Hitze zugedeckt langsam weich dünsten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Rhabarber ziehen. Abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Kleine Förmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rhabarbercreme einfüllen und einige Stunden kalt stellen. Auf Teller stürzen und die Pistazien darauf streuen. Mit Kompott, z. B. von Kirschen aus dem Glas, oder mit frischen Erdbeeren servieren.

Mengenangabe: 4-6 Portionen

2.124 Rhabarbercreme

250 g Rhabarber	35 g Puderzucker
1 EL Zucker	50 g Sahne
1 EL Zitronensaft	1 Eiweiß
3 Blatt weiße Gelatine	1 Pr. Salz
1 Eigelb	1 EL Puderzucker

Rhabarber in Scheiben schneiden, mit Zucker und Zitronensaft auf 2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 langsam zum Kochen bringen, auf der ausgeschalteten Kochstelle garziehen lassen, mit dem Schneidstab pürieren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, gut ausdrücken, nach und nach zum Rhabarber rühren. Die Rhabarbermasse in ein kaltes

Wasserbad stellen.

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist, das Rhabarberpüree darunterühren. Sahne steif schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, Puderzucker zu geben, kurz weiterschlagen. Sahne und Eiweiß zum Rhabarber geben, sorgfältig unter die Masse mischen. In Portionsschälchen füllen und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Dazu schmeckt flüssige Sahne. 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 71 g Kohlenhydrate, 2225 kJ, 531 kcal.

Mengenangabe: 3 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

2.125 Rhabarbercreme

150 g Rhabarber

75 g Zucker

1 1/2 Blatt weiße Gelatine

1/2 B. Sahne

25 g Mandelblättchen

1 TL Zucker

Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden, mit Zucker bestreut langsam auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zum Kochen bringen, Kochplatte ausschalten und im geschlossenen Topf gar werden lassen. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zum heißen Rhabarber geben, verrühren, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, 2 EL in eine Spritztüte geben, den Rest unter die halb feste Rhabarberspeise ziehen. In Portionsschälchen füllen. Im Kühlschrank 4-5 Stunden stehen lassen. Mandelblättchen und Zucker in einer Pfanne goldgelb rösten, abgekühlt über die Rhabarbercreme streuen, mit Sahne garnieren.

Mengenangabe: 3 Portionen

2.126 Rhabarbercreme

1/2 Pkg. Haselnussstängeli (100 g), fein gehackt

1 Pkg. Rhabarber (550 g)

5 EL Gelierzucker

150 g Rahmquark

1 Pkg. Vanillezucker

1 unbehandelten Zitrone, nur abgeriebene Schale

1 dl Rahm, steif geschlagen

2 Haselnussstängeli, grob gehackt

Haselnussstängeli in 4 Dessertgläser verteilen. Rhabarber mit Gelierzucker aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich köcheln. Je 2 EL Kochflüssigkeit und Rhabarberkompott in die Gläser verteilen, restliches Kompott pürieren, auskühlen. Rahmquark mit Vanillezucker und Zitronenschale verrühren, mit dem Rhabarberpüree mischen. Rahm, steif geschlagen, darunter ziehen, in die Gläser verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen. Mit 2 Haselnussstängeli, grob gehackt, verzieren.

Zubereitungszeit 15 MIN.

Pro Person: 344 kcal / 1441 kJ; E 7 g, F 19 g, KH 35 g

2.127 Rhabarbercreme mit Erdbeeren

12 Blatt Gelatine, weiß	50 g Kuvertüre, Vollmilch
1800 g Rhabarber	20 g Pistazien, gehackt
400 g Zucker	10 g Puderzucker
600 ml Sahne, 30 %	1 Bd. Zitronenmelisse
300 g Erdbeeren	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und bei schwacher Hitze zugedeckt weich dünsten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Rhabarber ziehen, abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, steifgeschlagene Sahne unterziehen. Kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rhabarbercreme einfüllen und einige Stunden kalt stellen. Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden. Kuvertüre in Wasserbad schmelzen. Anrichtehinweis: Creme auf Teller stürzen, Erdbeerscheiben darum herum legen. Kuvertüre über das Ganze sprengeln und mit Pistazien, Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 10

je Portion: 430 kcal / 1800 kJ

2.128 Rhabarberdessert

400 g roter Rhabarber	250 ml Sahne
250 ml Weißwein, ca.	2-3 EL gehackte Zitronenmelisse
100 g Zucker	einige Löffelbiskuits
etwas Vanille	<i>Zum Garnieren:</i>
3 Blatt rote Gelatine	Zitronenmelisse

Rhabarber putzen, waschen in kleine Stücke schneiden. Den Wein mit Zucker und Vanille aufkochen. Rhabarber darin kurz weich dünsten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald der Rhabarber gar ist, Topf vom Herd nehmen und ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Kalt stellen. Sobald die Masse leicht zu stocken beginnt, die Sahne steif schlagen und die Melisse unterheben. Mit Rhabarber und zerkleinerten Biskuits in eine Schüssel schichten. Kalt stellen. Mit Zitronenmelisse verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.129 Rhabarberdessert mit Krokant

750 g Rhabarber	4 Blatt rote Gelatine
125 g Zucker	4 Baisers (à 25 g)
1 Pkg. Vanillezucker	1/8 l Schlagsahne
100 g gehackte Mandeln	

Den Rhabarber putzen, waschen, falls nötig abziehen und mit 1 El Wasser, 75 g Zucker und dem Vanillezucker zum Kochen bringen. Den Rhabarber zum Abtropfen in ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Die Mandeln in einer Kanne rösten, mit dem restlichen Zucker bestreuen. Sobald der Zucker karamellisiert ist, den Krokant aus der Pfanne nehmen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Baisers in einer Plastiktüte mit einer Kuchenrolle zerkrümeln. Die Gelatine in dem noch heißen Rhabarbersaft auflösen und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Den Rhabarber mit Krokant, Baiserkrümeln und Sahne schichtweise in Portionsschälchen füllen (etwas Baiser, Krokant und Rhabarber zum Garnieren zurücklassen). Das Ganze kalt stellen. Vor dem Servieren das Dessert mit dem restlichen Krokant, Rhabarber und Baiser garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion ca.: 687 kcal / 2874 kJ; E 10 g, F 43 g, KH 60 g

2.130 Rhabarbergratin mit Streusel

300 g Rhabarber	5 EL Mehl
1-3 EL Zucker	5 EL gemahlene Mandeln
<i>STREUSEL</i>	1/2 TL Zimt
3 EL Zucker	50 g Margarine oder Butter, kalt, in Stücken

Rhabarber: rüsten, in 2 cm große Würfel schneiden und in eine gefettete ofenfeste Form füllen. Mit Zucker bestreuen.

Streusel: Zucker, Mehl, Mandeln und Zimt in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter beigegeben, alles mit beiden Händen reiben, bis die Masse grob krümelig ist. Streusel über die Rhabarberwürfel verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Vanilleglace oder -creme dazu servieren.

Gratin am Vorabend einschichten, bis zum Gratinieren zugedeckt kühl stellen. Übrigbleibender Gratin schmeckt auch im Müesli.

Menü für 2 am Donnerstag - Rüeblisaft - Orecchiette-Salat - Rhabarbergratin mit Streusel

Mengenangabe: 2 Personen

2.131 Rhabarbergrütze*Zutaten*

1 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren

4 EL schwarzes Johannisbeergelee
2 EL Speisestärke
2 EL Zucker

1. Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber eventuell abziehen und in Stücke schneiden. Die großen Erdbeeren halbieren. 2. Johannisbeergelee in einem Topf schmelzen lassen. Rhabarber und die Hälfte der Erdbeeren dazugeben. Zugedeckt aufkochen lassen. 3. Stärke mit drei Eßlöffel kaltem Wasser glattrühren, zu den Früchten geben und nochmals aufkochen lassen. Mit Zucker abschmecken. 4. Die restlichen Erdbeeren zugeben und die Grütze kalt stellen. Mit Vanilleeis servieren.

Pro Portion ca. 2 g E, 1 g F, 43 g KH = 194 kcal (812 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Hummerkrabben-Cocktail Hauptspeise: Lammkeule mit Kapernsauce Nachspeise: Rhabarbergrütze

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 25 Minuten

2.132 Rhabarbergrütze

500 g Rhabarber
1 unbeh. Orange
2 Orangen
100 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker
1/2 Pkg. Puddingpulver Vanille
2 Becher Vanille- oder Sahne-Joghurt

Rhabarber in feine Streifen schneiden, Orangen auspressen. Rhabarber und Orangensaft aufkochen. Zucker und Puddingpulver mit Wasser glattrühren, in den kochenden Rhabarber rühren und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und Joghurt unterheben.

2.133 Rhabarbergrütze

300 g Zucker
125 g Sago oder Grieß

750 g junger Rhabarber
etwas unbehandelte Zitronenschale

3/4 l Wasser mit dem Zucker aufkochen, den Sago einstreuen und in 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze ausquellen lassen. Den ungeschälten, in Stücke geschnittenen Rhabarber hinzugeben und ein Stück Zitronenschale kurz mitkochen, noch einmal abschmecken und die Speise kalt stellen. Dazu: süßer Schmand, gesüßte Milch oder Vanillesauce.

Papas Tipp Wenn der Rhabarber nicht mehr ganz fest und frisch ist, kann man ihn für 30 Minuten in Zitronenwasser legen.

2.134 Rhabarbergrütze

250-375 g Rhabarber
1/4 l Wasser
1 Vanillezucker

75-100 g Zucker
30 g Maizena oder 40 g Sago

Rhabarber putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden, mit Wasser und Zucker im geschlossenen Topf auf 3 zum Kochen bringen, 2-3 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen lassen. Maizena mit kaltem Wasser anrühren, zum Rhabarber geben und einrühren, auf der ausgeschalteten Kochplatte noch kurz durchkochen lassen. Grütze in eine Schüssel füllen und kalt stellen. Mit Vanillesauce oder Milch servieren.

Tipp: Bei Sago genügt die Nachwärme nicht zum Ausgaren, nach dem Einstreuen und Umrühren zunächst 10 -15 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 2-3 schalten, dann auf der ausgeschalteten Kochplatte ausquellen lassen, bis der Sago glasig aussieht.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.135 Rhabarbergrütze mit Campari auf kalter Vanillesoße

2 Blatt/Blätter Gelatine
1 Stange(n) Rhabarber
Minze
1 EL Melisse
1 TL Pistazien
1 TL Himbeermark
1 TL Stärke
1 Sternanis
2 Nelken
1/4 Zimtstange

1/8 l Milch
1/4 Vanilleschote
1 Eigelb
1 1/2 EL Zucker
Saft einer 1/2 Zitrone
1/2 l Leuterzucker (=halb Wasser, halb Zucker)
1 EL Weißwein
2 EL Campari

Vorbereitung: Vom Rhabarber das Grün abschneiden, mit kleinem Messer schälen, in kleine Stücke schneiden. Stärke mit Wasser anrühren; Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Pistazien und Melisse grob hacken. Milch mit Vanillestange aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren.

Zubereitung: Leuterzucker in Pfanne erhitzen, Sternanis, Nelke, Zimtstange, Zitronensaft dazugeben, Rhabarber hinzufügen, kurz aufköcheln. Campari und Weißwein hineingeben und mit Stärke etwas binden (Gewürze herausnehmen). Rhabarber auf den Biss ziehen lassen, Gelatine unterziehen, Pistazien und Melisse einrühren und in Glasschale oder

Kaffeetasse abfüllen, ca. 5-6 Std. kühl stellen. Heiße Vanillemilch auf Zucker-Eischaum darüber gießen, glatt rühren und Vanilleschote rausnehmen, kalt stellen und glatt rühren.

Anrichten: Vanillesoße als Spiegel angießen, Himbeermark rundum anträufeln, mit Zahnstocher ein Spinnennetz ziehen, Grütze zur Mitte darauf setzen, mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

2.136 Rhabarbergrütze mit Erdbeeren

2 Blatt Gelatine	160 g Zucker
750 g Rhabarber	1/2 l Milch
300 g Erdbeeren	10 g Speisestärke
1 1/2 Vanilleschoten	2 Eigelb
1 unbeh. Zitrone	

Gelatine einweichen. Rhabarber waschen, putzen, in fingerbreite Stücke teilen. Beeren waschen, putzen, in Scheiben teilen. 4 Erdbeeren für die Deko zurückbehalten. 1 Vanilleschote längs aufritzen, Mark herausschaben. Zitrone waschen, auspressen und ein Stück Schale abschneiden. Rhabarber, Erdbeeren, Vanillemark, Zitronensaft, -schale, 120 g Zucker aufkochen. Zugedeckt 10 Min. köcheln. Etwas abkühlen lassen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Milch bis auf 2 EL mit 40 g Zucker und 1/2 Vanilleschote zum Kochen bringen. Speisestärke mit der restlichen Milch und den Eigelben gut verrühren. Anschließend die Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen die Soße mit der angerührten Stärke binden. Einige Male aufwallen lassen und kalt rühren. Die Grütze mit der Vanillesoße servieren und mit übrigen Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 280 kcal; E 4 g, F 5 g, KH 51 g

2.137 Rhabarbergrütze mit Schokocreme

500 g Rhabarber	(für 300 ml Milch; ohne Kochen)
1/8 l Apfelsaft	2-3 EL Schmand
1 geh. EL Speisestärke	1-2 EL Schokoladenraspel
75 g Zucker, ca.	Amarettini und Zitronenmelisse zum Verzier-
300 ml + 1 EL Milch	ren
1 Pkg. Paradiescreme 'Schoko'	

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Minuten dünsten. Stärke und 3 EL Wasser glatt rühren. Rhabarber damit

binden, nochmals aufkochen. Mit Zucker abschmecken. Grütze auskühlen lassen.

300 ml Milch und Cremepulver in einem hohen Rührbecher kurz verrühren. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig aufschlagen.

Schmand und 1 EL Milch glatt rühren. Grütze in Gläser füllen. Schokocreme und Schmand darauf verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Schokoraspeln, Amarettini und Melisse verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Auskühl-/Kühlzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 300 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 45 g

2.138 Rhabarberkompott

500 g Rhabarber
100 -200 g Zucker

1 Zimtstange
5 cm Zitronenschale, unbehandelt

★ Von den Rhabarberstangen sorgfältig die Haut abziehen. Stangen in 3 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit etwa 100 g Zucker bestreuen; 2 bis 3 Stunden Saft ziehen lassen; öfter umrühren. Mit Zitronenschale, Zimt und eventuell ganz wenig Wasser auf kleinster Stufe garen.

★ In wenigen Minuten ist das Kompott fertig. Der Rhabarber sollte nicht zu weich sein. Nach Geschmack noch mehr Zucker zugeben. Zitronenschale und die Zimtstange entfernen, Kompott abkühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.139 Rhabarberkompott auf saurer Sahne mit Baisertupfen

1 kg Rhabarber
100 g Zucker
50 ml Himbeer- oder Granatapfel-Sirup

oder 50 g Zucker
1 Stück Bio-Zitronenschale (4 cm)

Die Rhabarberstangen abspülen und beide Enden abschneiden. Die Schale abziehen und den Rhabarber in Stücke schneiden. Bei dickeren Stangen kann die Schale etwas zäh und ledrig sein. Dünne Stangen müssen nicht unbedingt abgezogen werden. Rhabarber, Zucker, Fruchtsirup (oder Zucker) und die Zitronenschale in einem Topf verrühren und etwa 10 Minuten Saft ziehen lassen. 1/8 l Wasser dazugeben. Anschließend den Rhabarber mit Deckel etwa 3 Minuten kochen, vom Herd nehmen und zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen. Den Deckel zwischendurch nicht abnehmen, sonst entweicht die Hitze, und der Rhabarber gart nicht mehr nach! TIPPS: Das Kompott verträgt beim Abschmecken auch

noch Vanille, Zimt, einen Hauch Rosenwasser (Apotheke) oder Sternanis - ganz nach Geschmack. So wird aus dem Rhabarberkompott eine Rhabarbergrütze: 2 EL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver (das gibt gleich noch ein bisschen Vanillearoma) in etwas Apfelsaft anrühren, zum Kompott geben und unter Rühren aufkochen.

Mengenangabe: 4 Portionen

ZUBEREITUNG: 30 Minuten

pro Portion ca.: 165 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 37 g

2.140 Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne

Zutaten

1 kg Rhabarber
1 Zitrone
3/8 l roter Portwein
70 g Zucker
1 TL Speisestärke

Sahne

500 g süße Sahne
40 g Puderzucker
4 EL Himbeergeist
50 g Pinienkerne
1 Kiwi
Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, Zitrone dünn schälen. Portwein mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Zitronenschale herausnehmen, Rhabarber in den Sud geben, aufkochen und 5 bis 7 Minuten fortkochen. Mit angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen und kühl stellen. Sahne steif schlagen, Puderzucker und Himbeergeist unterrühren und 90 Minuten gefrieren lassen.

Pinienkerne in der trockenen Pfanne rösten. Kiwi in Scheiben schneiden. Rhabarberkompott auf gekühlte Teller verteilen, mit Kiwischeiben und Zitronenmelisse garnieren. Die halbgefrorene Himbeersahne ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

2.141 Rhabarberkompott mit Vanillecreme

gewürfelten Rhabarber
Zucker
etwas Zimt

Vanillecreme

3 dl Milch
1 EL Maizena
1/4 Vanillestängel, aufgeschlitzt
2 EL Zucker
1 Ei

Gewürfelten Rhabarber, zugedeckt mit Zucker und etwas Zimt, auf kleinem Feuer weichkochen.

Alle Zutaten für die Creme in einer Chromstahlpfanne gut verrühren, dann die Creme unter stetigem Schwingen aufkochen. Neben dem Feuer ca. 1 Minute weiterrühren.
Zum Rhabarberkompott gießen und sorgfältig mischen. Auskühlen lassen.
Tipp: Vor dem Servieren nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

2.142 Rhabarberl-Himbeer-Grütze

<i>für 4 Portionen</i>	1 Pkg. Vanilleeis (250 g)
500 g Rhabarber	1/8 l Schlagsahne
200 g schwarzes Johannisbeergelee	2 EL Kirschwasser
500 g Himbeeren (tiefgekühlt) 3 EL Speisestärke	Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Johannisbeergelee zum Kochen bringen. 2. Die Hälfte vom Rhabarber und den Himbeeren zum Gelee geben, 10 Minuten leise kochen lassen. 3. Alles durch ein Sieb streichen, noch mal kochen lassen. Speisestärke mit 5 EL Wasser verrühren, mit dem Fruchtpüree vermischen, einmal aufkochen lassen. 4. Restlichen Rhabarber zugeben, 10 Minuten leise kochen lassen. Restliche Himbeeren zugeben, aufkochen lassen, kühl stellen. 5. Das Eis 1 Stunde vorm Servieren in den Kühlschrank stellen, Sahne und Kirschwasser zum angetauten Eis geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Alles in Portionsschälchen anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Forelle mit Basilikumsauce Hauptspeise: Hackbraten mit Gurken Dessert: Rhabarber-Himbeer-Grütze

Mengenangabe: 1 Keine Angabe

2.143 Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree

4 Blätter weiße Gelatine	100 g Zucker
1 Tasse Apfelsaft (75 ml)	4 Eigelb
40 ml Kiwilikör	2 EL Zucker
100 g Puderzucker	1 EL Zitronensaft
4 Kiwi	600 g Rhabarber
250 g Schlagsahne	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Apfelsaft, Zitronensaft und 2 EL Zucker weich dünsten. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine tropfnass in einem Töpfchen bei schwacher Hitze auflösen und unter das warme Rhabarberpüree ziehen. Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen und unter das Rhabarberpüree mischen. Kiwilikör zufügen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen, unterheben und die Mousse

über Nacht kalt stellen. Kiwis schälen, klein schneiden. Einige Stücke zur Garnierung beiseite stellen. Den Rest mit dem Puderzucker pürieren. Auf Desserttellern verteilen. Vom Rhabarbermousse löffelweise Nocken abstechen und darauf setzen. Mit Kiwistückchen garnieren.

Mengenangabe: 4-6 Personen

2.144 Rhabarbermousse mit Erdbeeren

300 g roter Rhabarber, geschält, in kleinen Stücken (ergibt ca. 200 g)	2 dl Vollrahm, steif geschlagen
3 EL Zucker	2 frische Eiweiße
2 EL Wasser	1 Prise Salz
1/2 EL Zitronensaft	5 EL Zucker
3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abge- tropft	<i>Erdbeeren</i>
	200 g Erdbeeren, geviertelt
	1 EL Puderzucker
	1 EL Zitronensaft

Rhabarbermousse: Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft ca. 3 Min. köcheln, von der Platte nehmen. Gelatine darunter rühren, abkühlen. Schlagrahm unter den Rhabarber ziehen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Rhabarbermasse ziehen. Mousse in Gläser füllen, ca. 3 Std. zugedeckt kühl stellen.

Erdbeeren: Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen, auf Rhabarbermousse verteilen.

Mengenangabe: 4 Gläser von ca. 2 dl

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 305 kcal / 1277 kJ; E 4 g, F 18 g, KH 32 g

2.145 Rhabarberparfait

250 g Rhabarber	1 TL Zitronensaft
2 EL Wasser	250 g süße Sahne
3 Eigelb	30 g gehackte Pistazienkerne
75 g Zucker	

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Wasser 8 bis 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker verrühren, zu einer cremigen Masse abschlagen und abkühlen

lassen. Rhabarberpüree mit Eigelbmasse und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in Gläser füllen und etwa 2 Stunden gefrieren lassen. Parfait 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefriergerät nehmen und mit Pistazien bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.146 Rhabarberparfait-Törtchen

Mandelbiskuit

1 Ei
2 EL Mandelpüree (siehe Hinweis)
4 EL Zucker
1 EL Mehl
2 EL Maizena
1 Msp. Backpulver

Rhabarberparfait

400 g Rhabarber
2 EL Wasser
1 EL Johannisbeergelee
80 g Zucker
1 EL Johannisbeergelee
1.8 dl Rahm

Ei, Mandelpüree und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Maizena und Backpulver mischen, unter die Masse rühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in den Förmchen auf einem Gitter auskühlen.

Rhabarberparfait: Rhabarber schälen, Stängel längs dritteln, dann in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, in eine Pfanne geben. Wasser, Johannisbeergelee und Zucker begeben, zugedeckt aufkochen, bei kleiner Hitze köcheln, bis der Rhabarber weich ist.

Jedes Biskuit mit 2 El Kochflüssigkeit beträufeln. 100 g Rhabarberkompott beiseite stellen. Restliches Kompott pürieren, auskühlen. Johannisbeergelee in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, Biskuits damit bestreichen. Rahm steif schlagen, unter das Rhabarber-Püree ziehen, Masse auf Biskuits verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren.

Törtchenrand mit Spachtel lösen, Formenrand entfernen. Törtchen auf ein Brett schieben, vierteln, je 2 Stücke mit dem beiseite gestellten Kompott anrichten.

Hinweis: Mandelpüree ist in Reformhäusern erhältlich.

Mengenangabe: 2 Mini-Springförmli von je ca. 12 cm Ø, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Gefrieren: ca. 2 Std.

pro Person: 399 kcal / 1671 kJ; E 5 g, F 21 g, KH 46 g

2.147 Rhabarbersahne

500 g Rhabarber	1/4 l Wein
200 g Zucker	8 Blatt rote Gelatine
3 EL Rum	250 g süße Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zucker, Rum und Wein aufkochen. Gelatine nach Anweisung einweichen und in der heißen Masse auflösen. Rhabarber kühl stellen, bis er halbsteif ist. Sahne steif schlagen und unter den Rhabarber heben. Gekühlt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.148 Rhabarberschaum

350 g Rhabarber	3 EL Zucker
2 Blatt Gelatine	125 g süße Sahne
2 EL Wasser	Zucker.

Den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in Stücke schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarber mit 2 Esslöffeln Wasser in einem geschlossenen Topf etwa 5 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Zucker und die ausgedrückte Gelatine darunterühren. Die Rhabarbercreme kalt stellen. Die Sahne nach Geschmack mit etwas Zucker steif schlagen und unter die abgekühlte, angedickte Rhabarbercreme heben. Den Rhabarberschaum getrennt zu den Waffeln servieren. Passt z.B. zu Biskuitwaffeln.

Mengenangabe: 6 Portionen

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Je Portion: ca.: 110 kcal

2.149 Rhabarberschaum

1700 g Rhabarber	14 Eigelb
350 g Zitronensaft	100 g Staubzucker
200 g Zucker	10 g Zimt
150 g Wasser	400 g Vollrahm, geschlagen

Den Rhabarber schälen und in Stücke von 1 cm schneiden. Zitronensaft, Wasser, Zucker und Rhabarber in einem Topf mit Deckel solange kochen bis der Rhabarber zerfallen ist. Abgießen und sehr gut abtropfen. Der Fond wird nicht mehr benötigt. Je besser der Rhabarber abtropft, desto fester wird der fertige Rhabarberschaum. Die Eigelbe mit Zimt und Zucker sehr schaumig schlagen. Auf Eis stellen und dann zuerst den Rhabarber und dann den Rahm vorsichtig aber dennoch zügig untermehlieren. Kaltstellen Servieren Den

Rhabarberschaum auf einem Teller geben und darauf eine Rosette legen aus Erdbeerscheiben. Garnieren mit Rahm und Zitronenmelisse.

Haltbarkeit Da dieses Rezept keine Gelatine enthält beträgt die Haltbarkeit im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.

Mengenangabe: 15 Portionen

Vorbereiten 15 Min.

Fertigstellen 15 Minuten

2.150 Rhabarberschaum

1 kg Rhabarber	1 Schuss Waldhimbeersirup
Zucker nach Geschmack	2 Eiweiß
10 Blatt Gelatine	100 g Sahne

1. Rhabarber waschen, schälen, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser zu einem Kompott kochen.
2. Kompott nach Belieben süßen und kalt werden lassen.
3. Etwas Saft entnehmen und die Gelatine darin quellen lassen (10 Blätter Gelatine pro 1 Liter Kompott).
4. Danach die Gelatine in dem Saft auf dem Herd bei geringer Temperatur schmelzen lassen und zum Andicken in das Rhabarberkompott einrühren.
5. Anschließend einen Schuss Waldhimbeersirup zugeben.
6. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, beides unterheben, die Speise kalt stellen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 8 Personen

2.151 Rhabarberschaum mit Erdbeeren

1 Pkg. Vanillezucker	100 g Sahne
1 Prise Zimt	100 g Puderzucker
1 l Wasser	2 Eigelb
Minzeblättchen	150 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben	3 Zitronen
500 g Erdbeeren	500 g Rhabarber

Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitronen auspressen, den Saft mit Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen. Rhabarber zugeben und weich dünsten. Auf ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen, als Getränk weiterverwenden. Rhabarber mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, Zimt zufügen. Sahne steif schlagen, unterheben und

die Eimasse mit dem Rhabarberpüree vermischen. Erdbeeren kalt abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarberschaum auf Dessertteller verteilen und mit den Erdbeeren umlegen. Puderzucker darüber stäuben und das Dessert mit Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.152 Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren

300 g junger Rhabarber	150 g Puderzucker
2 Vanilleschoten	50 g Zucker
5 EL Zitronensaft	500 g Erdbeeren
2 EL Johannisbeergelee	1 Topf Zitronenmelisse
3 Eiweiß (Kl. M)	1 unbeh. Zitrone, fein abger. Schale

1. Den ungeschälten Rhabarber abwaschen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, 2 El Zitronensaft und Johannisbeergelee mit dem Rhabarber 10 Minuten zugedeckt kochen. Den Deckel abnehmen und so lange weiterkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Rhabarber mit dem Schneidstab pürieren und kalt stellen.

2. Eiweiß in einen Schneekessel geben, den Puderzucker darüber sieben und über heißem Wasserdampf 7 Minuten mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Dann vom Dampf nehmen und weiter schlagen, bis der Eischnee abgekühlt ist. Den abgekühlten Rhabarber vorsichtig unterrühren und abgedeckt kalt stellen.

3. 50 ml Wasser, Zucker und den restlichen Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und 3-4 Minuten offen zu Sirup kochen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Von den Melisseblättchen einige zum Garnieren beiseite stellen, den Rest in feine Streifen schneiden. Den Zuckersirup in eine Arbeitsschale gießen, abkühlen lassen, mit den Erdbeeren und den Zitronenmelissestreifen mischen und 15 Minuten marinieren.

4. Schichtweise zunächst Erdbeeren, dann Rhabarberschaum und wieder Erdbeeren in Portionsgläser füllen und mit Melisseblättchen und Zitronenschale garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühl- und Marinierzeiten)

Pro Portion: 308 kcal / 1292 kJ; E 4 g, F 0 g, KH 68 g

2.153 Rhabarberschmarrn

Puderzucker zum Bestäuben	40 g Pistazienkerne
50 g Butter	120 g Zucker
Salz	500 g Rhabarber
200 ml Schlagsahne	3 Eier
70 g Mehl	

Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Pistazien grob hacken. Mehl, Eigelb, 40 g Zucker, eine Prise Salz und Sahne zu einem glatten Teig rühren. Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen und unterheben. In einer Pfanne die Butter aufschäumen, den restlichen Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Den Rhabarber darin etwas anbraten, die Pistazien einstreuen und bei mittlerer Hitze den Teig darauf verteilen, 1-2 Min. anbraten, die Pfanne mit der Masse im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Mit zwei Löffeln oder Gabeln zerreißen, auf den Tellern verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Tipp: Natürlich können Sie den Pfannkuchenteig auch mit Milch anstatt Sahne zubereiten, dann wird der Schmarrn leichter, mit Sahne wird er schön cremig.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

2.154 Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce

ERDBEERSAUCE

400 g Erdbeeren
2-3 EL Zucker
1/2 EL Zitronensaft
1 TL Vanillinzucker
Zucker zum Bestreuen der Form

1-2 EL Orangensaft

SOUFFLÉ-MASSE

4 Eiweiß
3 EL Zucker
4 Eigelb
5 EL Zucker
1/2 Orange, abgeriebene Schale und
3 EL Saft

RHABARBERKOMPOTT

600 g Rhabarber
6 EL Zucker

Erdbeersauce: Erdbeeren halbieren, mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren, kühl stellen, später zum Soufflé servieren.

Form vorbereiten: einfetten und mit Zucker bestreuen.

Rhabarber: in Würfel schneiden. Mit Zucker und Orangensaft in eine Chromstahlpfanne geben und auf kleinem Feuer weich köcheln. Vom Feuer nehmen, auskühlen.

Soufflé-Masse: Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen. Eigelb, Zucker, Orangenschale und -saft rühren, bis die Masse hell ist. Unter den Eischnee mischen.

Einfüllen: Rhabarberkompott in die Form verteilen, Soufflé-Masse darübergeben. Sofort backen.

Backen: 7-8 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Gratinform von ca. 1 1/2 Liter Inhalt

2.155 Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat

4-6 Rhabarberstangen (je nach Größe)	2 EL Honiglikör (o. 1 TL Honig mit 1 EL Cognac)
3 EL Zucker	
1 TL feingewürfelter Ingwer	<i>für den Erdbeersalat:</i>
1 TL Zitronenabrieb	500 g Erdbeeren
1 Msp. gem. Kardamom	2-3 EL Zucker
1 kl. Chilischote, fein gehackt	1 Orange o. 3 EL Orangensaft
2 EL Zitronensaft	

Rhabarber putzen, in bleistiftdünne Streifen schneiden. Diese möglichst genau der Form einer feuerfesten Form anpassen! Mit dem Zucker bestreuen. Ingwer, Zitronenschale, Chili und Kardamom vermischen, gleichmäßig über den Rhabarber verteilen. Alles mit Zitronensaft und Honiglikör beträufeln. Die Form in den kalten (!) Backofen stellen, auf 200°C stellen (Umluft 180°). Sobald die Temperatur erreicht ist, wieder ausschalten. Nach gut zehn Minuten die Form aus dem Backofen holen. Den Saft in einen kleinen Topf abgießen und kurz einkochen lassen. Über den Rhabarber gießen und abkühlen lassen.

Für den Salat die Erdbeeren in dünne Scheibchen schneiden, mit Zucker und Orangenschale würzen und Orangensaft zugeben.

Rhabarber auf einem großen Teller anrichten, Erdbeersalat dazugeben.

2.156 Rhabarberstreusel

500 g Rhabarber, gewürfelt	<i>Streusel</i>
4 EL Zucker oder Rohrzucker	75 g Margarine oder Butter
1/4 TL Zimt	75 g geschälte Mandeln, gemahlen
50 g Rosinen oder Sultaninen	75 g Mehl
	75 g Zucker

Rhabarber: Diesen mit Zucker, Zimt und Rosinen oder Sultaninen in eine gefettete Auflaufform füllen.

Streusel: Margarine oder Butter in der Bratpfanne schmelzen, Mandeln, Mehl und Zucker begeben, unter Wenden leicht rösten, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält. Über den Rhabarber verteilen.

Backen: 30-35 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

2.157 Rhabarbersülze

6 Blatt weiße Gelatine	150 g Zucker
800 g Rhabarber	2 Pkg. Vanillezucker

Die Gelatine in einem Gefäß mit kaltem Wasser einweichen.

Den Rhabarber putzen, waschen und in 1 - 2 cm lange Stücke schneiden. Diese in einen

Topf geben, Zucker und Vanillezucker zufügen und auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 etwa 3 Minuten kochen.

Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Rhabarberflüssigkeit auflösen. Alles in kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte Ragout-Förmchen füllen, abkühlen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Zum Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen.

Beilagetipp: Eine cremige Vanillesauce.

Tipp: Wenn Sie keine Ragout- Förmchen haben, können Sie auch Tassenköpfe verwenden oder Sie geben die Masse in eine große Form, stürzen diese auf eine Platte und schneiden die Sülze in Scheiben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten (ohne Kühlzeit)

Pro Portion: etwa: 230 kcal / 960 kJ

2.158 Rhabarberterrine

8 Blätter weiße Gelatine	250 ml Milch
100 g Puderzucker	125 g Zucker
400 g Erdbeeren	5 Eigelb
400 g Schlagsahne	600 g Rhabarber

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit wenig Wasser knapp weich dünsten. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Milch aufkochen und unter die Eimasse rühren. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse dick wird. Gelatine einweichen, ausdrücken und darin auflösen, leicht abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, mit Rhabarber unterheben. In eine kalt ausgespülte Terrinenform geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Erdbeeren putzen, mit Puderzucker pürieren und auf Teller verteilen. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf dem Erdbeerpüree anrichten.

2.159 Rhabarbertiramisu im Glas Tiramisu di rabarbaro nel bicchiere

500 g Rhabarber	200 g Sahne
70 g Zucker	400 g Mascarpone
3 EL Grenadine	3 EL Amaretto
100 g Löffelbiskuits	2 EL Kakaopulver

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Diese in eine ofenfeste Form geben und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Die Mischung abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Grenadine über den Rhabarber träufeln und diesen ca. 30 Minuten auf der mittleren

Schiene des vorgeheizten Ofens backen. Anschließend in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen.

Die Löffelbiskuits grob zerbröseln. Die Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Amaretto verrühren, anschließend die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in 4 Gläser füllen und die Hälfte des Rhabarberkompotts daraufgeben. Dann die Hälfte der Mascarponecreme daraufschichten. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren. Die Gläser für etwa 2 Stunden kalt stellen.

Das Rhabarber-Tiramisu nach Belieben kurz vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 80 Min.

2.160 Rhubarb Crumble

800 g Rhabarber, in ca. 3 cm langen Stücken	4 EL Rohrzucker
5 EL Rohrzucker	1/2 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
1/4 TL Vanillezucker	75 g Butter oder Margarine, kalt, in Stücken
<i>CRUMBLE</i>	Puderzucker zum Bestäuben
150 g Mehl	

VORBEREITEN: Rhabarber mit Zucker und Vanillezucker mischen, in die vorbereitete Form füllen.

CRUMBLE: Mehl, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine zugeben, von Hand mit dem Mehl zu einer krümeligen Masse reiben. Den Crumble auf dem Rhabarber verteilen.

BACKEN: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

TIPP: Mit flaumig geschlagenem Rahm, Erdbeer- oder Vanilleglace servieren.

Mengenangabe: 1 eine weite ofenfeste Form von 11/2 l, Form einfetten

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 35 Min.

2.161 Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum

1 EL Himbeergelee	1 TL Pistazien
2 EL Grand Marnier	1/2 l Leuterzucker (gleiche Menge Zucker und Wasser)
1 TL Mandeln	1/2 Zitrone, Saft von
1 TL Nüsse	

1 TL Honig	1 Orange
2 Nelken	2 Äpfel
1/4 Zimtstange	1/2 Rhabarberstange
2 Eigelb	Minze
1 1/2 EL Zucker	1 EL Melisse
1/8 l Weißwein	1 Lorbeerblatt

Vorbereitung: Pistazien, Nüsse und Mandeln grob hacken; von Äpfeln Deckel abschneiden, aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln. Vom Rhabarber das Grün abschneiden, schälen, in kleine Scheiben schneiden. Leuterzucker mit Zimtstange, Nelken und Zitronensaft aufkochen und Rhabarber auf den Punkt blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen. Zu diesem Leuterzucker das Lorbeerblatt geben, Äpfel darin auf den Biss pochieren, abtropfen und erkalten lassen. Orange schälen, Filets ausschneiden (filetieren); von Melisse die Hälfte fein hacken, andere Hälfte in feine Streifen schneiden. Himbeergelee glatt rühren.

Zubereitung: Rhabarber und Orangenfilets in eine Schüssel geben; Honig, Nüsse, Mandeln, Pistazien und gehackte Melisse zugeben; Grand Marnier darüber gießen (= parfümieren) und damit Äpfel füllen, den Deckel schräg darauf setzen. Für Weinschaum den Zucker, Weißwein und Eigelb über heißem Wasserdampf gut schaumig-cremig schlagen und danach kalt schlagen.

Anrichten: Weinschaum auf flachem Teller als Spiegel verteilen, Himbeergelee am Rand entropfen und mit Zahnstocher ein Spinnetz ziehen, Melissestreifen verstreuen. Den Apfel auf Spiegelmittle setzen und mit Minzblatt garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

2.162 Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce

1000 g Schokoladenmousse, Instant	150 ml Zitronensaft
3000 ml Milch 3,5 %	1000 g Vanillesauce, Instant
6000 g Rhabarber, TK	5000 ml Milch, 3,5 %
1500 g Zucker	2500 ml Sahne, 30 %
6000 ml Wasser	10 Stk. Minze, Topf
100 g Puddingpulver, Vanille	100 g Puderzucker

Schokoladenmousse mit Milch nach Herstellerangaben zubereiten. Mousse in ein 1/2 GN-Blech füllen, kalt stellen. Rhabarber, Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben, ca. 10 Min. kochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, Rhabarber abbinden, Zitronensaft zugeben, kurz aufkochen und kalt stellen. Vanillesauce mit Milch und Sahne nach Herstellerangaben zubereiten.

Anrichtehinweis: Kompott portionieren. Mit einem Löffel Nocken von der Mousse abstechen, auf das Kompott geben. Minzeblätter anlegen, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 267 kcal / 1117 kJ

2.163 Spargel-Honigmousse

60 g Zucker	4 cl Campari
3 Eigelbe	200 g Rhabarber
6 Stangen weißer Spargel	180 g Sahne
1 EL Kartoffelstärke	3 Blätter Gelatine
6 cl Johannisbeersaft	1/2 Vanilleschote
3 EL Honig	2 EL Honig

Vorbereitung: Spargel von oben nach unten schälen, unten abschneiden und in Stücke zerteilen. Dan in leichtem Zuckerwasser weich kochen, abschütten und pürieren. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Rhabarber abziehen, in schräge Stücke zerteilen und in ca. 1/4 l Wasser bissfest kochen. Campari, Weißwein, Honig und Johannisbeersaft zugeben, aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden. Anschließend erneut aufkochen und auskühlen lassen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Honig schaumig rühren. Die Vanilleschote in die Milch geben und diese aufkochen. Dann die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren der schaumigen Masse hinzufügen und über einem Wasserbad zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und über Eiswasser kalt schlagen. Jetzt die aufgeschlagene Sahne und das Spargelpüree unterheben und sofort in eine Schüssel abfüllen. Alles 3-4 Stunden kaltstellen.

Anrichten: Die Rhabarbergrütze in Gläsern verteilen. Nocken vom Spargelmousse abstechen und darauf setzen. Zum Abschluss mit Minze und Hippengebäck ausgarnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

2.164 Süßer Rhabarber-Reisauflauf

1 l Milch	140 g Zucker
1 TL Salz	250 g Milchreis
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale	500 g Rhabarber
1 Vanilleschote, Mark von	3 Eier

Milch mit Salz, Zitronenschale und Vanillemark in einem Topf aufkochen. 40 g Zucker einstreuen (nicht rühren). Reis ebenfalls gleichmäßig in den Topf streuen. Alles nochmals aufkochen lassen, umrühren. Circa vier Minuten köcheln lassen und dann auf der Herdplatte bei niedrigster Garstufe circa 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei gelegentlich durchrühren.

Rhabarberwaschen, putzen und in circa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Milchreis gut durchrühren. Eier trennen. Eigelbe und etwas heißen Reis verrühren, dann unter den übrigen Milchreis rühren. Eiweiße steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eischnee unter die Reismischung heben.

Reis und Rhabarber in eine gefettete Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) circa 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

2.165 Tofupflänzchen mit Rhabarber

600 g Rhabarber	400 g Tofu
200 g Erdbeeren	2 Eier
80 g Zuckerrohrgranulat	6 EL Weizenvollkornmehl
100 g Haselnusskerne	4 EL Honig
1 Zitrone unbehandelte	2 EL Öl geschmacksneutrales

1. Den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, von den Stielen befreien und vierteln.

2. Den Rhabarber und die Erdbeeren mit dem Zuckerrohrgranulat in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Kompott dann zugedeckt etwa 4 Minuten garen, bis der Rhabarber knapp weich ist.

3. Das Kompott in eine Schüssel geben, eventuell noch mit etwas Granulat abschmecken und abkühlen lassen.

4. Für die Pflänzchen die Haselnusskerne mit einem großen schweren Messer fein hacken. Die Zitronenhälfte waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone dann auspressen.

5. Den Tofu abtropfen lassen, in eine flache Schüssel geben und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Die Nüsse, die Zitronenschale und den Zitronensaft, die Eier, das Mehl und den Honig dazugeben und alles mit den Händen kräftig verkneten, bis ein gut gebundener Teig entsteht. Sollte der Teig zu weich sein, eventuell noch etwas Mehl untermischen. Aus der Tofumasse 12 kleine Pflänzchen formen.

6. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pflänzchen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

2600 kJ

2.166 Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Kompott

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Vanilleschote
100 g Erdbeeren

1 EL Zitronenschale
50 g Zucker
150 g altbackenes Weißbrot

Knödel

700 g Quark
50 g Butter
3 Eier
Salz
2 EL Zitronensaft

Butterbrösel:

125 g Butter
100 g Semmelbröseln
80 g Zucker
1 TL Zimt
Puderzucker zum Bestäuben
Zitronmelisse zum Garnieren

Den Rhabarber abziehen, waschen und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Mit dem Zucker bestreuen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Mit Vanillemark würzen und langsam zum Kochen bringen. 1 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Die Rhabarbermasse abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Erdbeerpüree mischen.

Für die Knödel den Quark in einem Tuch sehr gut ausdrücken. Dann durch ein Sieb streichen und mit der Butter und den Eiern verrühren. Den Teig ca. 20 Min. stehen lassen, zwischendurch mehrmals kräftig durchschlagen. Masse mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Zucker würzen. Das Weißbrot ohne Rinde reiben und zu den Klößen geben. Noch mal 30 Min. quellen lassen. Masse zu ca. 16 Klößen formen und in leise kochendem Wasser ca. 12 Min. garen.

Für die Butterbrösel die Butter schmelzen lassen und die Brösel darin hellgelb braten. Mit Zucker und Zimt mischen. Die abgetropften Knödel darin wälzen und mit dem Kompott auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker überstäuben und Melisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

2.167 Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott

150 g Rhabarber, gerüstet und in Stücke geschnitten	100 g Zucker
250 g Erdbeeren, gerüstet	100 g Mascarpone oder Doppelrahm
	30 g brauner Zucker

Von den Erdbeeren 4 St. als Garnitur zur Seite legen. Den Rest in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zucker bestreuen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker in einer Pfanne weich kochen. Öfters umrühren damit er nicht anbrennt. Mit einer Schaumkelle den Rhabarber herausheben und zu den Erdbeeren geben. Den Rhabarberfond auf 2-3 El. einreduzieren und ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Auf 2 feuerfeste Geschirr verteilen, Mascarpone oder Doppelrahm darübergeben und mit braunem Zucker bestreuen. Bei 220° C im Backofen solange überbacken bis der Zucker blasen wirft. Dieses dauert ca. zehn Minuten. Sofort servieren Tipp Zu diesem Dessert eignet sich Vanilleglace als Beilage.

Mengenangabe: 2 Personen**Vorbereiten** 20 Min.**Überbacken** 10 Minuten**2.168 Verschnelte Weincreme mit Rhabarbersauce**

1/2 l Weißwein	1 Pkg. Vanillezucker
Saft und Schale 1 Zitrone	30 g gehackte Mandeln
6 EL Zucker	<i>Rhabarbersauce</i>
4 Eigelb	500 g Rhabarber
4 Eiweiß	1/16 l Weißwein
2 EL Maizena	200 g Zucker

Wein, Zitronensaft und -schale und Zucker im Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Nicht kochen.) Zitronenschale entfernen, die Flüssigkeit abkühlen lassen. Eigelb und Maizena verquirlen, in den Wein geben, auf 2 oder Automatik-Kochplatte 3 - 5 unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen und mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Creme erkaltet ist. In eine feuerfeste Form füllen.

Eiweiß mit Vanillezucker steifschlagen und über die Creme streichen, mit gehackten Mandeln bestreuen. Im Backofen überbacken. Schaltung: 150 - 160°, 1. Schiebeleiste v.u. 140 - 150°, Umluftbackofen 20 Minuten Für die Rhabarbersauce den geputzten Rhabarber in Stücke schneiden, zusammen mit Wein und Zucker weichkochen. Erkalten lassen und im Mixer oder mit dem Schnellmixstab pürieren. Die heiße Weincreme mit der Rhabarbersauce servieren. 32 g Eiweiß, 36 g Fett, 342 g Kohlenhydrate, 9149 kJ, 2183 kcal.

Mengenangabe: 6 Portionen**Zubereitungszeit** 50 Minuten**2.169 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet**

750 ml Weißwein (Riesling)	150 g Zucker
100 ml Holunderblütensirup	250 g Erdbeeren
1 Zitrone, Saft von	2 Pfirsiche
2 Eiweiß	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Rhabarber	

BITTE BEACHTEN: SORBET MUSS EINIGE STUNDEN GEFRIEREN

300 ml Wein mit Holunderblütensirup, Zitronensaft und Eiweißen verrühren und in einer Eismaschine in ca. 1/2 Stunden cremig-fest gefrieren lassen. Oder Sorbet im Tiefkühlfach

gefrieren lassen (siehe Tipp unten). Für die Consomme Rhabarber waschen, Fäden abziehen, klein würfeln. Mit übrigem Wein und Zucker in einen Topf geben. Einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pfirsiche halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Erdbeeren und Pfirsiche mischen und in tiefe Teller verteilen. Consomme durch ein Tuch pressen und noch warm zu den Obststücken in die Teller gießen. Je 1 Kugel Sorbet darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP: Wenn Sie keine Eismaschine zu Hause haben, gefrieren Sie Ihr Sorbet einfach im Tiefkühlfach. Dafür Wein mit Sirup und Zitronensaft mischen, in ein flaches Gefäß gießen und unter gelegentlichem Umrühren etwa 2 Stunden anfrieren lassen. Dann Eiweiße steif schlagen, unter die angefrorene Masse rühren und noch mal 1 Stunde gefrieren lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.170 Warmes Rhabarbermus

200 g Rhabarber	2 Eiweiß
100 g Zucker	1 Btl. Vanillezucker
5 EL Wasser, 2 TL Speisestärke	Zitronenmelisse

Aus Rhabarber, Zucker und Wasser einen Kompott kochen und mit etwas Speisestärke abbinden. Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, bei halber Festigkeit Vanillezucker hinzufügen. Den Eischnee unter den noch heißen Rhabarberkompott ziehen, portionieren und mit Zitronenmelisse garniert servieren. Passend dazu: Vanilleeis

2.171 Weiße Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber

<i>Mousse</i>	250 g Sahne, süße
1 Ei	<i>Rhabarber</i>
2 EL Orangenlikör	1/4 l Orangensaft
1 Vanilleschote, herausgeschabtes Mark	40 g Zucker
von	1 Vanilleschote (ohne Mark)
1 EL Wasser, kochendes	500 g Rhabarber
125 g Kuvertüre, weiße	10 g Speisestärke
1 Blatt Gelatine, weiße	4 EL Campari
50 g Amaretti (italienische Mandelkekse)	

Ei mit Orangenlikör, Vanillemark und Wasser zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Kuvertüre kleinhacken, Gelatine nach Anweisung auflösen, Amaretti zerdrücken, Sahne steif schlagen und alles unter die Eicreme rühren. Creme kühl stellen.

Orangensaft mit Zucker und Vanilleschote ankochen und 5 Minuten fortkochen. Rhabarber in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, zum Saft geben und aufkochen. Vanilleschote entfernen. Speisestärke mit Campari anrühren und Rhabarber damit binden. Kalt werden lassen.

Rhabarber auf Teller verteilen. Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel abstechen und auf dem Rhabarber anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

3 Eierspeisen

3.1 Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott

250 g Milch	30 g Rosinen in
125 g Mehl	2 cl Rum eingeweicht
4 Eigelbe von Eiern mittlerer Größe	<i>Rhabarber-Kompott:</i>
1/2 Zitrone, abger. Schale	4-5 Stangen Rhabarber
1 Prise Salz	50 g brauner Zucker
1/2 Pkg. Vanillezucker	1/4 Stangenzimt
40 g Zucker	1/4 Vanillestange
4 Eiweiß von Eiern mittlerer Größe	1 Sternanis
1-2 klein. gewürfelte, säuerliche Äpfel	1/2 unbeh. Orange, Schale von

Ein Drittel der Milchmenge mit Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Mehl zu einer glatten Masse rühren und dann die restliche Milch dazugeben. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Etwas Butter in der Pfanne heiß werden lassen, rund ein Drittel des Teiges hineingießen, gleichmäßig verteilen, ein Drittel der Apfelstücke und der getränkten Rosinen darüber streuen. Die Masse von unten leicht braun anbacken lassen. Dann den Teig mit zwei Löffeln zerpfücken und unter gelegentlichem Wenden langsam in der Pfanne ausbacken. Mit den anderen beiden Teigportionen ebenso verfahren.

Rhabarber-Kompott: Den Rhabarber schälen und in ca. 3-4 Zentimeter lange Stücke schneiden. Dicke Stangen vorher längs halbieren, damit alle Stücke die gleiche Stärke und somit die gleiche Garzeit haben. Die Rhabarberstücke in einem Topf mit dem Zucker bestreuen, die Gewürze dazugeben und mit so viel Wasser aufgießen, dass der Rhabarber knapp bedeckt ist. Nun den Rhabarber einmal kurz aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber in diesem Sud bis zum Auskühlen ziehen lassen.

Anrichten des Kaiserschmarrens: Den fertigen Kaiserschmarren auf vorgewärmte Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Den Rhabarber-Kompott dazu reichen. Jetzt im Frühjahr passt der erfrischende Rhabarber-Kompott besonders gut. Im Herbst wählt man eher den etwas kräftigeren Pflaumen-Kompott. Alternativ passen auch Vanille- bzw. ein Walnusseis und Schlagsahne dazu.

3.2 Rhabarber-Schmarren

<i>Schmarren</i>	1/2 EL Zucker
100 g Mehl	1 Pkg. Vanillezucker
2 Prisen Salz	1 3/4 dl Milch

3 frische Eigelbe
400 g Rhabarber,
ca. 150 g in feinen Scheiben,
Rest in ca. 2cm langen Stücken,
beiseite gestellt
3 frische Eiweiße, steif geschlagen

Bratbutter zum Braten

Kompott

3 EL Wasser
2 EL Zucker
beiseite gestellte Rhabarberstücke
wenig Puderzucker zum Bestäuben

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Milch und Eigelbe gut verrühren, zum Mehl gießen, glatt rühren. Rhabarberscheiben und Eiweiß sorgfältig unter den Teig ziehen. Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Die Hälfte des Teiges begeben, Hitze reduzieren, Teig ca. 7 Min. backen, bis sich die Unterseite löst und hellbraun ist, sorgfältig wenden. Wenig Bratbutter begeben, ca. 3 Min. fertig backen. Mit 2 Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Bratpfanne mit Haushaltspapier reinigen. Wasser mit dem Zucker und Rhabarber in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Schmarren mit Puderzucker bestäuben, Kompott dazu servieren.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 239 kcal / 1001 kJ; E 10 g, F 8 g, KH 31 g

4 Eingemachtes, Eingelegtes

4.1 Bhaltis: Rhabarber-Kompott

150 g Zucker
4 EL Wasser
3 dl Wasser

3 dl Rosé (z. B. Dôle blanche)
800 g roter Rhabarber, schräg in ca. 5 cm
langen Stängeln

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte ziehen, Wasser und Wein dazugießen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Rhabarber begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Min. knapp weich köcheln.

Rhabarber in saubere, vorgewärmte Gläser füllen. Kochflüssigkeit aufkochen, siedend heiß bis knapp unter den Rand dazugießen, Gläser sofort verschließen. Zum Auskühlen auf eine isolierende Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 3 Monate. Glas einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, Kompott rasch verwenden.

Mengenangabe: 6 Gläser von je ca. 1 1/2 dl

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro dl: 96 kcal / 401 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 18 g

4.2 Eingelegter Rhabarber

1 1/2 kg Rhabarber
500 ml trockener Weißwein

400 g Zucker

Rhabarber waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Wein mit 500 ml Wasser und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Rhabarber einlegen, einmal aufkochen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in saubere, heiß ausgespülte Einmachgläser füllen. Sud ca. 10 Min. weiter köcheln lassen, bis er etwas eindickt. Über den Rhabarber gießen. Die Gläser sofort luftdicht verschließen und auskühlen lassen. Kühl und dunkel lagern (Haltbarkeit 8-12 Monate).

Mengenangabe: 4 Gläser (à 500 ml)

4.3 Rhabarber-Chutney

100 g Pinienkerne	2 EL Senfkörner
750 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)	1 Zimtstange
250 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)	Geriebene Zitronenschale oder Zesten
300 g Äpfel (vorbereitet gewogen)	500 g Gelierzucker 2:1
250 g rote Zwiebeln	2 1/2 TL Salz, etwa
100 g Rosinen	2 1/2 TL Cayennepfeffer, etwa
250 ml Balsamicoessig	1 TL gemahlener Ingwer

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Rhabarber waschen, putzen, in etwa einen Zentimeter große Stücke schneiden und 750 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 250 g abwiegen. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und 300 g abwiegen. Rote Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 250 g abwiegen.

Früchte (außer den Himbeeren) und Gemüse, Pinienkerne, Essig, Senfkörner, Zimtstange mit Gelierzucker in einen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und fünf Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Gewürzen abschmecken. Am Ende die Himbeeren vorsichtig einrühren. Zimtstange entfernen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa fünf Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Anstatt der Pinienkerne können Sie auch gestiftete Mandeln verwenden.

Mengenangabe: 13 Gläser je 200 ml

4.4 Rhabarber-Erdbeer-Chutney

1/2 TL gemahlene Nelken	Zucker)
1 TL gemahlener Koriander	400 g Zwiebeln
1 TL Salz	200 g Erdbeeren
500 ml Weißweinessig	500 g Rhabarber
800 g brauner Zucker (ersatzweise weißer	

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst/Gemüse vorbereitet gewogen) Rhabarber schälen und klein schneiden. Erdbeeren verlesen, eventuell waschen. Beeren entstielen und vierteln. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Alles mit Kandis, Essig und Gewürzen unter Rühren zum Kochen bringen und 40-60 Minuten bei schwacher Hitze dicklich einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Chutney sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Tipp: Chutneys passen gut als Beilage zu Fleischgerichten wie Wild oder Braten, zu Gemüse oder als Ergänzung zu indischen Reisgerichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 95

Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten (plus Zeit zum Abkühlen)

4.5 Rhabarber-Kompott

750 g rotstieliger Rhabarber
175 g Zucker

1-2 TL Zitronensaft

Rhabarber waschen, putzen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen. Etwa 30 Min. Saft ziehen lassen. Rhabarber in einem Topf kurz aufkochen, bei sanfter Hitze 5-10 Min. garen. Die Stücke sollen weich sein, aber noch nicht zerfallen. Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schale geben. Flüssigkeit sirupartig einkochen. Zitronensaft zufügen. Die Rhabarberstücke zurück in den Topf geben und nochmals kurz erhitzen. Das Kompott möglichst heiß in vorgewärmte, sterile Einweckgläser füllen, luftdicht verschließen und abkühlen lassen. An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 5 Monate.

Mengenangabe: 2-3 Gläser (à 290 ml)

4.6 Rhabarber-Relish

1 kg Rhabarber, geputzt
1 kg Zwiebeln
1/2 l Obstessig
1 kg brauner Zucker
1 TL Zimtpulver

1/2 TL gemahlener Pfeffer
1/2 TL Nelkenpulver
1 TL frisch gemahlener Piment
2 TL Salz

Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln pellen, fein würfeln. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen. Es soll ein geschmeidiges Püree entstehen und alle Flüssigkeit verdampft sein. In vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen. Beigabe zu gekochtem Rindfleisch.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 45 Minuten

4.7 Rhabarbersirup

1 Portion Rhabarberkompott (Grundrezept)
5 dl Wasser
2 EL getrocknete Karkadeblüten oder

1 EL Goldmelissenblüten
500 g Zucker pro Liter Saft
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

Vorbereiten: Kompott mit dem Wasser und den Blüten nochmals ca. 4 Min. köcheln, ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen. Alles durch ein Geleetuch gießen, Saft auffangen.

Sirup: Saft abmessen, mit dem Zucker und dem Vanillestängel aufkochen. Vanillestängel

entfernen, randvoll in die vorgewärmten Flaschen füllen, sofort verschließen.

Haltbarkeit: ca. 8 Monate.

Sirup zum Servieren evtl. in eine schöne Glasflasche füllen (Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 1 Woche)

Mengenangabe: 2 Flaschen à je 5 dl (mit Bügelverschluss)

5 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

5.1 Rhabarber-Auflauf mit Streuseln

750 g Rhabarber	200 g Mehl
170 g Zucker	1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale	1 Prise Zimt
<i>Für die Streusel:</i>	100 g Butter
	130 g Zucker

Der Rhabarber wird gewaschen, abgezogen, in Stücke geschnitten und mit dem Zucker vermischt. Man fettet eine Auflaufform und füllt den Rhabarber ein. Mehl, Salz, Zucker und Zimt werden vermischt, die Butter lässt man zerlaufen, gibt sie dazu und vermennt alles schnell zu Streuseln. Man setzt die Streusel auf den Rhabarber und bäckt den Auflauf bei mittlerer Hitze ca. 35 bis 40 Minuten.

5.2 Rhabarber-Gemüse-Gratin

500 g weißer Spargel	450 ml Milch
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
300 g Rhabarber	Muskat
Salz	50 g geriebener Gouda
25 g Butter	2 EL Himbeergelee
25 g Mehl	2 Stiele Zitronenmelisse

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Frühlingszwiebeln und Rhabarber putzen und waschen. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten vorgaren. Frühlingszwiebeln ca. 3 Minuten mitgaren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen. Soße ca. 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen. Die Hälfte vom Käse in die Soße geben und darin schmelzen lassen. Soße in eine Tarteform (Ø 28 cm) gießen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spargel, Frühlingszwiebeln und Rhabarber nebeneinander in die Form legen. Gelee glatt rühren. Rhabarberstangen mit einem scharfen Messer längs einschneiden und mit dem Gelee bestreichen. Das Gemüse mit übrigem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Melisse auf den fertigen Auflauf streuen. Dazu schmecken junge Kartoffeln.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Person: 250 kcal; F 13 g

5.3 Rhabarber-Streusel-Auflauf

750 g Rhabarber	120 g Zucker
180 g Zucker	1 Prise Zimt
etwas abgeriebene Zitronenschale	100 g Butter
200 g Mehl	250 ml Sahne

Rhabarber putzen, waschen und in dicke Stücke schneiden. Mit Zucker vermischen und in eine gefettete ofenfeste Form geben. Mehl, Zucker, Zimt und zerlassene Butter in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln vermengen. Über den Rhabarber streuen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen schieben und backen. Den heißen Auflauf mit geschlagener Sahne servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 3 (190 °C)

Backzeit: ca. 40 Minuten

5.4 Rhabarberauflauf

500 g Rhabarber	125 g süße Sahne
150 g Zucker	50 g gehackte Haselnusskerne
3 EL Himbeersirup	3 Eiweiß
125 g Zwieback	50 g Zucker
3 Eigelb	

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Zucker und Himbeersirup 5 Minuten dünsten.

Zwieback zerbröseln. Eigelb mit Sahne verrühren, Zwieback und Haselnüsse unterheben und die Masse in eine Auflaufform füllen. Rhabarber darüber verteilen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis er gelöst ist. Eischnee über den Rhabarber geben und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 20 bis 30 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

6 Fischgerichte, Meeresfrüchte

6.1 Rhabarber-Risotto mit Thunfisch

1 Schalotte	500 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
2 EL Butter	2 EL Traubenkernöl
250 g Risottoreis	1 unbeh. Zitrone (Saft und feine Schalenstreifen)
100 ml Weißwein	Meersalz
600 ml Gemüsefond	Pfeffer
400 g Rhabarber	

Schalotte schälen, fein hacken und in heißer Butter anschwitzen. Reis zugeben und zusammen glasig schwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und etwas Fond angießen, sodass der Reis bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren so fortfahren, bis der Risotto cremig ist und noch Biss hat. Rhabarber waschen, putzen und würfeln. Nach 10 Minuten mit zum Reis geben. Thunfisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Traubenkernöl, Zitronensaft und -zesten vermengen, salzen, pfeffern und ziehen lassen. Risotto abschmecken und auf vorgewärmte Teller verteilen. Thunfischwürfel daraufgeben und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 40 Minuten

pro Person: 515 kcal; F 16 g

7 Fleischgerichte, Innereien

7.1 Gebratene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet

Rhabarbersauce

2 Stangen Rhabarber
 4 Erdbeeren, geviertelt
 1 Schalotte, grob gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, grob geschnitten
 1 Thymianzweig
 1 EL Zucker
 250 ml Portwein
 300 ml dunkler Kalbsfond
 Etwas Meersalz, Pfeffer, Butterschmalz

Kalbsfilet

4 Stück Kalbsfiletmedaillons à 160g

Butterschmalz zum Braten

1 Rosmarinzweig
 1 Knoblauchzehe
 1 Stück Butter

Gebratene Kopfsalatherzen

4 Romana-Salatherzen
 Sonnenblumenöl zum Anbraten
 1 Thymianzweig
 1 Knoblauchzehe
 1 Stück Butter
 Salz / Pfeffer

Rhabarbersauce: Den Rhabarber schälen und in schräge Stücke schneiden. Die Schalen mit den Schalottenwürfeln, dem Knoblauch und Thymian in etwas Butterschmalz anbraten. Die Erdbeeren und die restlichen Zutaten dazugeben. Kurz aufkochen lassen, bei kleiner Flamme um ein Drittel reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelsstärke abbinden. Die Rhabarberstücke dazugeben und nicht mehr kochen lassen, da sonst der Rhabarber verkocht.

Kalbsfilet: Die Kalbsfilets mit Salz/Pfeffer würzen und in etwas Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen aus der Pfanne ein Stück Butter, ein Zweig Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Die Kalbsmedaillons in eine feuerfeste Form legen und im Ofen bei 200°C Umluft mit ca. 3-4 Minuten in den Ofen schieben. Danach herausnehmen und an einem warmen Ort 5 Minuten ruhen lassen.

Gebratene Kopfsalatherzen: Die Salatherzen von unschönen Blättern befreien, den Strunk etwas kürzen. Tipp: Nicht zu viel abschneiden, sonst fallen die Blätter ab. Salat waschen, gut trocken tupfen und in etwas Sonnenblumenöl rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian, eine angedrückte Knoblauchzehe und ein Stück Butter dazugeben. Kurz durchschwenken. Die Salatherzen sollen noch schön knackig sein.

Mengenangabe: 4 Personen

7.2 Gefüllte Kalbfleischröllchen

8 Kalbsplätzli (je 40-50 g), vom Metzger
 dünn geklopft

1/4 TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle

4-8 Tranchen Rohschinken
 wenig Mehl zum Wenden
 Öl oder Bratbutter zum Anbraten

FÜLLUNG

80 g Rhabarber
 1 Kiwi
 1 Päckli Mozzarella (150 g)
 1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

SAUCE

1 dl Weißwein
 1 dl Kalbsfond, aus dem Glas, oder Fleisch-
 bouillon
 1/2 Becher Saucenrahm (90 g)
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Füllung vorbereiten: Rhabarber, Kiwi und Mozzarella in kleine Würfel schneiden, mischen und würzen.

Füllen: Plätzli auf einer Seite würzen, mit Rohschinken belegen. Füllung darauf verteilen, satt aufrollen. Röllchen mit Holzstäbchen verschließen. Kurz vor dem Anbraten im Mehl wenden.

Braten: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiß werden lassen. Kalbsröllchen portionenweise rundum ca. 4 Minuten gut anbraten, warm stellen. Hitze reduzieren, restliches Fett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Sauce: Den Wein beigeben, zur Hälfte einkochen. Kalbsfond oder Bouillon und Saucenrahm beifügen, aufkochen, würzen. Die Fleischröllchen in die Sauce geben, zugedeckt nur noch heiß werden lassen.

Hinweis: Alle Rhabarber-Sorten sind geeignet, besonders aber die grüne und rote.

Dazu passt: Trockenreis, Polenta oder Nudeln.

Mengenangabe: 4 Personen

7.3 Hüftsteaks zu Rhabarber-Tomaten-Gemüse

500 g Rhabarber	3 EL Olivenöl
100 g Schalotten	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Stück Ingwer	5 EL roter Portwein
300 g Cocktailtomaten	5 EL Gemüsebrühe
4 Rinder-Hüftsteaks (à ca. 180 g)	3 EL rotes Johannisbeergelee

Rhabarber putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und hacken. Tomaten waschen und halbieren. Steaks trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks ca. 3 Minuten von jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen. Schalotten und Ingwer im Bratöl andünsten. Rhabarber und Tomaten hinzugeben, kurz mitdünsten. Mit Portwein und Brühe ablöschen. Gelee zugeben und ca. 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen Bratensaft vom Fleisch zum Gemüse gießen. Mit den Steaks anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**Pro Person:** 360 kcal; F 15 g**7.4 Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta**

2 Lammkarrees (paniert)	4 Schalotten
Salz, Pfeffer	2 Rosmarinzweige
2 EL Olivenöl	Gemüsebrühe
100 g Zucker	100 g Polenta (Instant)
150 ml Rotwein	20 g Butter
200 g Rhabarber	

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad ca. 30 Minuten garen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit 100 ml Wasser und Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Rhabarber waschen, putzen und in schräge, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Rhabarber, Schalotten und Rosmarin in den Rotweinsud geben und etwa 30 Minuten einköcheln lassen, salzen und pfeffern. Gemüsebrühe aufkochen und unter Rühren die Polenta einrieseln lassen. Vom Herd nehmen, Butterflocken unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammkarrees kurz ruhen lassen, halbieren und zusammen mit der Soße auf Polenta servieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitung:** 50 Minuten**pro Person:** 820 kcal; F 45 g**7.5 Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse**

<i>Hirschfilet:</i>	100 g Crème fraîche
4 Hirschfilet à 120 g	<i>Rhabarber-Malz-Gemüse</i>
etwas Traubenkernöl	600 g abgezogenen Rhabarber
3 Wacholderbeeren	30 g Rohrzucker
1 Lorbeerblatt	100 ml Brühe
1 Rosmarinzweig	100 ml Malzbier
etwas Butter	50 g Butter, kalt und gewürfelt
2 cl Portwein	Meersalz

Hirschfilet: Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. Filets in die Pfanne legen und von beiden Seiten anbraten. Gewürze dazugeben und bei kleiner Hitze auf dem Herd oder bei 180 Grad im Umluftofen sieben bis acht Minuten

Garen. Nach fünf Minuten die Butter und den Rosmarin in die Pfanne geben und die Steaks immer wieder mit der Butter begießen. Vor dem Anrichten die Filets in Alufolie zwei bis drei Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Portwein ablöschen und das Crème fraîche mit einem Schneebesen einrühren. Fertig ist eine schöne Sauce zu Hirsch und Rhabarber.

Rhabarber-Malz-Gemüse: Rhabarber in kleine Stücke schneiden. In Butter kurz schwenken, mit Rohrzucker bestreuen, leicht karamellisieren, mit Brühe und Malzbier auffüllen. Mit Biss garen. Den Rhabarber aus dem Sud nehmen und den Fond mit etwas kalter Butter abbinden. Mit Salz abschmecken. Dazu passen gut Spätzle, Schupfnudeln oder Serviettenknödel.

Mengenangabe: 4 Personen

7.6 Rhabarber-Rinderfilet

<i>Zutaten</i>	3 Zwiebeln
1 kg Rinderfilet (Mittelstück)	4 EL Butter
8 dünne Rhabarberstangen	100 ml Rinderbrühe
Salz	<i>Rhabarber gedünstet</i>
Pfeffer	600 g Rhabarber
Paprikapulver	2 cl Weißwein
2 EL Öl	Schnittlauch

Fleisch waschen, trockentupfen, acht Löcher durch das Fleisch stechen. Rhabarber waschen, abziehen und in die Löcher schieben. Überstehende Enden abschneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Öl erhitzen, darin anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen, in Alufolie wickeln. Zwiebeln in Würfel schneiden. 1/3 davon mit zwei El. Butter in den Fond geben und anschwitzen. Abgeschnittene Rhabarberstücke in feine Scheibenschneiden, zugeben, mit Rinderbrühe aufgießen, würzen, etwas einkochen lassen.

Rhabarber abziehen, Stifte schneiden und mit den Zwiebelwürfeln in der Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Rinderfilet auf Tellern anrichten. Zusammen mit der Sauce und dem mit Schnittlauch bestreuten Rhabarber servieren.

Pro Person 725 Kalorien = 3034 Joule.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.7 Schupfnudeln mit Schweinemedallion und geschmortem Rhabarber

<i>Schupfnudeln</i>	etwas Zucker
500 g geschälte Kartoffeln	50 g Butter
50 g Butter, flüssig	100 ml Malzbier
150 g Mehl	etwas Balsamico, Salz
2 Eier	<i>Schweinemedailleurs</i>
Salz, Muskat	4 Schweinefilet von je 120g
etwas Butter, Traubenkernöl, Mohn	etwas Salz, Pfeffer
<i>Rhabarber</i>	Traubenkernöl
600 g Rhabarber, geputzt und in 15 cm	Butter
Stücke geschnitten	Majoran fein gehackt

Schupfnudeln: Kartoffeln kochen, kurz ausdämpfen und durch eine Kartoffelpresse geben. Die Kartoffelmasse etwas auskühlen lassen. Die flüssige Butter, Eier, Salz und Muskat in die Masse einarbeiten. Das Mehl dazugeben und etwas Mohn einstreuen. Danach die Masse zu einem schönen, trockenen Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig eine lange Wurst rollen, vier Zentimeter große Stücke abschneiden und so rollen, dass die beiden Enden spitz zulaufen. *Schupfnudeln* in kochendem Salzwasser acht bis zehn Minuten garen und dann in einer Pfanne mit Butter und Öl nachschwenken. Bis sie leicht gebräunt sind.

Rhabarber: Den Zucker und die Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren. Mit Malzbier und Balsamico ablöschen, leicht einkochen und den Rhabarber dazugeben. Mit etwas Salz abschmecken. Den Rhabarber nach zwei Minuten wenden und schonend garen. Er sollte seine Form behalten. Kocht er zu stark, gibt's Kompott.

Schweinemedailleurs: Das Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets zu kleinen Medailleurs formen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten vier Minuten braten. Für einige Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss Butter und den Majoran in die Pfanne geben und die Medailleurs mit dem Saft begießen.

Mengenangabe: 4 Personen

7.8 Schweinefilet mit Rhabarber

150 g Schalotten	8 gesalzene Schweinefilet-Medaillons (à 90 g)
2 EL Öl	2 TL grüne Pfefferkörner
35 g Zucker	Salz
3 EL Aceto balsamico	Pfeffer
200 ml Kalbsfond (a. d. Glas)	etwas Zucker
500 g Rhabarber	
2 EL Öl	

Schalotten pellen und achteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin hellbraun braten. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und mit Aceto balsamico ablöschen. Kalbsfond dazugießen, auf 2/3 einkochen, beiseite stellen.

Rhabarber waschen, putzen und fädeln. Den Rhabarber schräg in 1/2 cm große Stücke schneiden. Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, gesalzene Schweinefilet-Medaillons auf jeder Seite 2-3 Minuten braten, dann aus der Pfanne nehmen.

Pfefferkörner zerdrücken und in den Bratsud geben. Den Schalotten-Kalbsfond dazugießen und die Rhabarberstücke 3-4 Minuten darin garen: Sie sollen noch etwas Biss haben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und zu den gebratenen Schweinefilet-Medaillons servieren.

Dazu passen Röstkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.9 Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin

600 g Rhabarber	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Honig	2 EL Pflanzenöl
1-2 EL Zitronensaft	2-3 Zweige Rosmarin
700 g Schweinefilet (küchenfertig)	150 ml Fleischbrüh, ca.
Salz	

Den Ofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Mit Honig und Zitronensaft vermengen und in einer ofenfesten Form verteilen. Fleisch abbrausen, trocken tupfen und je nach Backformgröße halbieren oder dritteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl rundherum 2-3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Rhabarber-Stücke legen. Mit Rosmarin belegen, ein wenig Brühe angießen und im Ofen ca. 25 Minuten schmoren lassen. Dabei das Fleisch regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen. Nach Bedarf Brühe nachgießen. Das Filet vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen. Dazu Kartoffelpüree oder Baguette reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

7.10 Schweinsbraten an Rhabarbersauce

1 kg Schweinshals	<i>SONSTIGE</i>
<i>MARINADE</i>	1 TL Salz
2 EL Senf	2 dl Weißwein
2 EL Honig	1 dl Fleischbouillon
2 EL Sojasauce	2 EL Honig
Pfeffer aus der Mühle	400 g Rhabarber, in Stücken

Marinieren: Alle Zutaten für die Marinade bis und mit Pfeffer verrühren. Braten damit bestreichen, mindestens 4 Stunden oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen

lassen.

Vorbereiten: Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Braten: Marinade abstreifen, beiseite stellen. Fleisch salzen, ins Bratgeschirr legen, während ca. 20 Minuten anbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Weißwein dazugießen. Nach weiteren 30 Minuten beiseite gestellte Marinade, Bouillon, Honig und Rhabarber begeben. Braten während ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Übergießen mit der Flüssigkeit garen. Gesamtbratzeit: ca. 1 3/4 Stunden.

Hinweis: Alle Rhabarber-Sorten sind geeignet, besonders aber die rote.

Dazu passt: Polenta, Reis, Kartoffelstock oder Teigwaren.

Mengenangabe: 4 Personen

7.11 Schweinssteak mit Rhabarbergemüse

Fleisch

4 Schweinssteaks vom Nierstück
(je ca. 120 g)
4 EL Sojasauce
1 EL Mehl
Öl zum Braten
1/2 TL Zitronenpfeffer

Gemüse

1 EL Margarine oder Butter
1 Zwiebel, gehackt

1 Apfel, geschält,
Kerngehäuse entfernt,
in ca. 1 cm großen Würfeln
250 g Rhabarber, in Würfeln
1 Msp. Curry
1/2 dl Apfelwein ohne Alkohol oder Weiß-
wein
1/4 dl Gemüsebouillon
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer

Die Steaks mit der Sojasauce bestreichen und 1-2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Für das Gemüse Zwiebeln und Apfelwürfel in der warmen Margarine oder Butter 2-3 Minuten andämpfen, Rhabarber und Curry begeben und kurz mitdämpfen. Flüssigkeit und Bouillon zufügen. Auf kleinem Feuer während ca. 2 Minuten unter gelegentlichem, sorgfältigem Wenden knapp gar werden lassen, würzen, warm stellen.

Dann die Steaks mit Haushaltspapier trockentupfen, im Mehl wenden und im nicht zu heißen Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Mit Zitronenpfeffer würzen. Mit dem Gemüse anrichten.

Evtl. mit kurz gebratenen Apfelschnitzen garnieren.

8 Geflügelgerichte

8.1 Ente mit Erdbeeren und Rhabarber

Für Sauce und Beilagen:

200 g Rhabarber
 1/4 l Rotwein
 7 cl dunkler Portwein
 90 g Zucker
 300 ml Geflügelfond (Fertigprodukt)
 2 Schalotten
 10 weiße Pfefferkörner
 10 Pimentkörner

300 g Erdbeeren
 70 g eiskalte Butter
 1 TL grüner Pfeffer

Außerdem:

2 Entenbrüste (etwa 250 g)
 Salz
 Weißer Pfeffer aus der Mühle
 1 EL Öl

1. Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke teilen. 70 ml Wasser mit Rotwein und 5 cl Portwein sowie 70 g Zucker aufkochen, den Rhabarber hineingeben und einmal aufkochen.
2. Rhabarber aus dem Sud nehmen und diesen mit Geflügelfond, geschälten, gewürfelten Schalotten sowie Pfeffer- und Pimentkörnern gut zur Hälfte einkochen. Den übrigen Zucker hinzufügen. Erdbeeren abbrausen, entkelchen, vierteln.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dann salzen und pfeffern. Im Öl auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und für etwa 8 Minuten in den Ofen schieben (Gas: Stufe 3). Dann in Alufolie gewickelt im geöffneten, ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.
4. Das Fett aus der Pfanne schütten. Rhabarber, Erdbeeren und den übrigen Portwein darin bei sanfter Hitze erwärmen. Die Butter in Stücken in die passierte, siedende Sauce schlagen und diese mit grünem Pfeffer abschmecken.
5. Die Entenbrust kurz mit der Hautseite unter den Grill schieben, schräg in Scheiben teilen und mit Sauce, Rhabarber und Erdbeeren anrichten. TIPP: Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffelgnocchi.

Mengenangabe: 4 Personen

8.2 Entenbrüstli mit Piment

4 klein. Entenbrüstli (je ca. 150 g)
 2 EL Portwein
 20 Pimentkörner, grob zerstoßen
 1/2 TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Rhabarber-Sauce

1 TL Bratbutter
 300 g Rhabarber, in Stücken
 1 EL Zucker
 3 EL Portwein
 3 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon

20 Pimentkörner, grob zerstoßen	30 g Butter, kalt, in Stücken
1 EL braunes Maizena express	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Die Fettschicht der Entenbrüstli rhombenförmig einschneiden. Portwein und Piment verrühren, Entenbrüstli damit bestreichen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Zuerst mit der Fettschicht nach unten in einer leer erhitzten Bratpfanne (z. B. Chromstahl- oder Gusseisenpfanne) bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. weiteranbraten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

Niedergaren: ca. 50 Min. im vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Die Entenbrüstli können anschließend bei 60 Grad bis zu 20 Min. warm gehalten werden.

Rhabarber-Sauce: Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Rhabarber anbraten, den Zucker begeben, kurz weiterbraten, herausnehmen. Portwein und Geflügelfond mit dem Piment in dieselbe Pfanne geben, bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgießen. Maizena unter Rühren begeben, Sauce ca. 1 Min. kochen. Pfanne von der Platte ziehen. Die Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist. Rhabarber begeben, nur noch heiß werden lassen, Sauce würzen, zum Fleisch servieren.

Dazu passen: Polenta, Reis oder Nudeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Niedergaren: ca. 50 Min.

pro Person: 447 kcal / 1871 kJ; E 28 g, F 34 g, KH 7 g

8.3 Gebackene Putenmedaillons auf jungen Erbsen und Rhabarber-Pfeffer-Chutney

600 g Putenschnitzel	100 g Zucker
2 Eier	1 EL eingelegter grüner Pfeffer
3 EL Mehl	2 Zweige Estragon
200 g Paniermehl	800 g frische Erbsen in der Schote
Salz, Pfeffer	100 ml Geflügelbrühe
3 Stangen Rhabarber	50 g Butter

(alternativ auch Birnen-Zwiebel-Chutney)

Für die gebackenen Medaillons werden die Putenschnitzel in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer paniert (Zuerst durch Mehl wälzen, dann in das verquirlte Ei tauchen und dann durch das Paniermehl wälzen). Für das Chutney zuerst den Rhabarber schälen,

in 5 mm große Würfel schneiden und mit etwas Salz und Zucker marinieren damit er etwas Saft abgeben kann. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen und mit den Rhabarberwürfeln und ihrem Saft ablöschen. Jetzt den grünen Pfeffer fein hacken und zugeben. Den Rhabarber solange kochen, bis er gar aber noch bissfest ist. Zum Schluss die fein geschnittenen Estragonblätter unterrühren und nochmals mit Salz und Zucker abschmecken. Für das Erbsengemüse die Erbsen aus der Schale befreien. Die Geflügelbrühe mit Salz, Zucker und Butter aufkochen und die Erbsen zugeben und mit geschlossenem Deckel garen. Die Medaillons in tiefem Fett backen und mit dem Chutney und den Erbsen anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

je Portion: 690 kcal / 2888 kJ

8.4 Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce

4 Hähnchenbrüste von je 300 g	2 Dos. Schlagsahne (400 g)
2 Salz	3 Hühnerbrühwürfel (für 1 1/2 l)
frisch gemahlener weißer Pfeffer	450 g Rhabarber
4 EL Mehl zum Wenden	2 EL Zucker
50 g Butterschmalz	

Die Hühnerbrüste trockentupfen, würzen und in Mehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 7-9 erhitzen; die Hähnchenbrüste zugeben und darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 -9 etwa 4 Minuten von jeder Seite langsam goldgelb braten.

Den Rhabarber putzen, waschen, wenn nötig abziehen, und die Stiele in 1-2 cm große Stücke schneiden.

Die Sahne und Brühwürfel in einem Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 unter ständigem Rühren erhitzen. Die Rhabarberstücke zufügen und 5-6 Minuten garen.

Die Sauce im Aufsatz der Küchenmaschine oder mit dem Schneidstab pürieren, den Zucker zufügen, noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrüste in breite Streifen schneiden und die Sauce dazu anrichten.

Beilagentipp: Schmale Bandnudeln

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

Pro Portion: etwa: 686 kcal / 2870 kJ

8.5 Hähnchenfilet mit karamellisiertem Rhabarber

4 Hähnchenfilets	4 EL Zucker
Salz	2 EL Butter
Pfeffer	200 ml Rot- oder Weißwein, ca.
Butterschmalz	etwas Erdbeersirup
10-12 Rhabarberstiele	

Die Filets in heißem Butterschmalz anbraten. Zugedeckt etwa 10 Minuten garziehen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und je nach Sorte schälen, anschließend in dicke Scheiben oder lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Butter und den Rhabarber unterrühren. Den Wein und etwas Sirup angießen. Den Rhabarber gründlich durchschwenken. Der Rhabarber wird schnell weich, er soll aber nicht zerfallen. Tipp: Auch lecker zu anderem kurz gebratenem Fleisch, zu Reibekuchen oder Quarkklößen.

8.6 Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen

<i>Zutaten Entenbrust</i>	etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
4 Entenbrustfilets à 160 g	grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
Öl zum Braten	<i>Pfifferlinge</i>
<i>Zutaten Rhabarber</i>	200 g geputzte Pfifferlinge
3 Stangen Rhabarber	angeschwitzte Schalottenwürfel und Speckwürfel
1 Schuss Grand Marnier	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1 EL Cassis	

Entenbrust: Die Haut des Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Entenbrustfilets darin zuerst auf der Hautseite kross braten, umdrehen und weitere zwei Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und für eine halbe Stunde bei 80 Grad in den Ofen stellen. Kurz vor dem Anrichten die Haut nochmals bei Oberhitze knusprig backen.

Rhabarber: Für das Ragout zwei Stangen Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit zwei bis drei Esslöffeln Zucker in einen Topf geben, einen Schuss Grand Marnier sowie den Cassis dazu geben und köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Evtl. etwas Wasser zugeben. Zum Schluss die grünen Pfefferkörner hinzufügen.

Pfifferlinge: Die Pfifferlinge bei relativ hoher Hitze in der Pfanne anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Speck und den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Supertipp von Nelson Müller Geben Sie beim Waschen der Pfifferlinge etwas Mehl auf die im Wasser schwimmenden Pilze. Das sinkt nach unten und nimmt den Schmutz mit auf den Boden des Gefäßes, so dass Sie die Pilze oben sauber abschöpfen können.

Mengenangabe: 4 Personen

8.7 Rhabarber-Chutney zu Entenbrust

500 g Rhabarber	1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
100 g halb weiche getr. Aprikosen	1 TL Curry
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
1 St. (10 g) frischer Ingwer	2-3 klein. Entenbrustfilets (ca. 600 g)
1/8 l Rotwein-Essig	3-4 Stiele Thymian
125 g Zucker	Alufolie

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Aprikosen fein würfeln. Zwiebeln und Ingwer schälen, getrennt hacken. Essig erhitzen.

Zucker goldgelb karamellisieren, vom Herd nehmen. Zwiebeln und Essig einrühren. Mit Aprikosen, Ingwer, Pfefferkörnern, Curry und 1 TL Salz unter Rühren aufkochen. Wenn der Karamell gelöst ist, Rhabarber zufügen. Aufkochen und offen 15-20 Minuten köcheln. Fleisch waschen, trockentupfen. Haut kreuzweise einritzen. Pfanne erhitzen, Filets auf der Hautseite 5-8 Minuten anbraten. Wenden und 2-3 Minuten auf der Fleischseite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15-20 Minuten weiterbraten, öfter wenden.

Thymian waschen und abzupfen. 5 Minuten vor Ende der Bratzeit auf die Filets streuen, mitbraten. Fleisch in Folie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Entenbrust in Scheiben schneiden. Mit dem Chutney anrichten. Dazu passen gedünstete Zuckerschoten und eine Wildreis Mischung. Das Chutney hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 500 kcal / 2100 kJ; E 29 g, F 21 g, KH 45 g

8.8 Rhabarber-Hähnchen-Ragout

600 g Hähnchenbrustfilet	1 säuerlicher Apfel
1 klein. getrocknete Chilischote	1 Gemüsezwiebel
1 walnussgroßes Stück Ingwer	2-3 EL Honig
2 Knoblauchzehen	250 g Basmati-Reis
1-2 EL Currypulver	Salz
4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Rosinen, (bei Bedarf)
500 g Rhabarber	400 ml Kokosmilch (Dose)

Die Hähnchenbrustfilet säubern, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Streifen schneiden.

Für die Marinade: Chilischote und Ingwer fein hacken. Knoblauch pressen. Mit Curry, Essig und zwei Esslöffeln Öl verrühren. Das Fleisch mit der Marinade im Kühlschrank mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Rhabarber waschen und putzen, Stangen in vier Zentimeter lange Streifen schneiden. Geschälte Äpfel in dünne Scheiben schneiden,

Zwiebel würfeln.

Zwiebel, Apfel und Rhabarber mit dem restlichen Öl in einer Pfanne etwa zwei Minuten dünsten. Mit Honig abschmecken und herausnehmen. Fleisch aus der Marinade nehmen und in der Pfanne zwei bis drei Minuten anbraten. Rosinen und Rhabarber-Apfel-Mischung zugeben, Kokosmilch dazugießen. Zehn Minuten köcheln lassen. Als Beilage passt Reis.

9 Getränke

9.1 Rhabarber-Campari-Drink

Strohhalme	1/2 Zimtrinde
1 1/2 EL Limettensaft	3 EL Zucker
3 cl Kronsbeere	500 ml Wasser
3 cl Campari	1 unbehandelte Orange
2 Nelken	250 g Rhabarber

Von der Orange Zesten abziehen. Orange in Scheiben schneiden und diese etwas einschneiden. Vom Rhabarber die Fäden gut abziehen, in Stücke zerteilen und dann in Wasser mit Zucker, Zimtrinde und Nelke weich kochen. Anschließend abkühlen lassen und den Fond abseihen. Rhabarber mit Mixstab fein pürieren. Rhabarberpüree in den Mixer geben, mit Fond auffüllen, Limettensaft, Kronsbeere und Campari zugeben und gut aufmixen. In Longdrinkgläser abfüllen, Zesten darauf streuen und die Orangenscheibe anstecken. Strohalm zugeben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

9.2 Rhabarber-Drink

1 kg Rhabarber (wenn möglich rote Stängel)	80 g Zucker
2 l Wasser	1 Zitrone, Saft
6 Nelken	

Den Rhabarber waschen, in kleine Würfel schneiden und 10 Minuten im Wasser zusammen mit den Nelken kochen lassen. Absieben und den Zucker in den noch warmen Saft rühren, auskühlen lassen und den Zitronensaft beimischen. Kühl servieren.

9.3 Rhabarber-Erdbeer-Drink

4 EL Rhabarbersaft	trockener Sekt
2 EL Erdbeersaft	eventuell Eiswürfel
2 EL Cointreau	

Rhabarbersaft mit Erdbeersaft und Cointreau mischen, mit Sekt auffüllen. Eventuell Eiswürfel dazugeben.

Mengenangabe: 2 Personen

9.4 Rhabarber-Flip

1 Prise Muskat	3/4 l fettarme Milch
1 - 2 EL Zucker	1/2 l Rhabarbersaft (roh gepresst)

Rhabarbersaft mit Milch, Zucker und Muskat verquirlen und gut gekühlt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 7

9.5 Rhabarber-Frühlingsbowle

1 kg Rhabarber, in Würfeln	1 Flasche Rose Champagner (7,5 dl), kalt,
250-300 g Zucker	oder halb Champagner, halb Mineralwasser,
2 dl Rotwein oder Apfelsaft	kalt
1 Zitrone, nur Saft	

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer weiten Pfanne aufkochen, zugedeckt während ca. 15 Minuten garen. Kompott in den Geleesack oder in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, abtropfen lassen, nicht ausdrücken (ergibt ca. 8 dl Flüssigkeit). Sehr kalt werden lassen.

Servieren: Champagner sorgfältig zum Rhabarbersaft gießen, sofort servieren.

Tipp: 250 g Erdbeeren, in Scheiben, zum kalten Rhabarbersaft geben.

Mengenangabe: 4 Personen

9.6 Rhabarber-Himbeeren-Sirup

1.5 kg Rhabarber	2 Sternanis
400 g Himbeeren (TK oder frisch)	1 Zitrone, Saft von
450 g Zucker	

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen. Zucker und 2 l Wasser in einem Topf aufkochen. Rhabarber und Himbeeren zugeben und ca. 30 Minuten köcheln. Sternanis nach ca. 20 Minuten zufügen und mitköcheln. Früchte durch ein Tuch abseihen und ausdrücken, Sud auffangen.

Sud in einem weiten Topf offen 30-40 Minuten auf etwa 1/3 einkochen. Zitronensaft einrühren. Sirup noch heiß in eine oder mehrere vorbereitete Twist-off-Flaschen füllen und auskühlen lassen.

Verlängern Sie die Saison mit fruchtigem Sirup auf Vorrat! Am besten roten Rhabarber verwenden und die Flaschen dunkel lagern. Vielseitig Verwendbar: Beliebter Klassiker für Groß und Klein: erfrischende Rhabarberschorle. Je nach gewünschter Süße 1-2 TL Sirup mit 300-400 ml gut gekühltem Mineralwasser mischen. Für Sektkocktails ca. 1/2 TL Sirup ins Glas geben und mit Sekt auffüllen. Sirup und Korn im Verhältnis 1:1 ergeben einen fruchtigen Likör. Zu Desserts wie Vanille- oder Grießflammeri und Eis passt der Sirup auch pur.

Mengenangabe: 1 FLASCHE (à 750 ml)

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Haltbarkeit 3-4 Monate

9.7 Rhabarber-Schorle

500 g Rhabarber

200 ml Wasser

200 g Zucker

3/4 l Mineralwasser, ca.

Rhabarberstangen waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zucker in Wasser aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber zum Sirup geben und ca. 10 Minuten weich kochen. Anschließend abkühlen lassen. Rhabarber in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben, Saft auffangen, danach das Tuch gut ausdrücken. Sirup nach Belieben mit Mineralwasser verdünnen und mit Eiswürfeln servieren. Sirup, der nicht sofort verbraucht wird, in eine saubere Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4 Personen

9.8 Rhabarber-Tee

7 dl Wasser

1 kg Erdbeer-Rhabarber, in Würfeln

3 dl Apfelsaft

6 EL Rohrzucker

Wasser und Apfelsaft mit Rhabarber aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Durch ein Sieb in einen Krug gießen, Zucker begeben. heiß oder kalt servieren.

Mengenangabe: 1,1 Liter

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro dl: 51 kcal / 215 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 11 g

10 Grundlagen, Informationen

10.1 Rhabarber

Im Altertum war der Rhabarber vor allem als Heilpflanze zur Verdauungsförderung und Appetitanregung bekannt. Heute genießen wir ihn vor allem als herrlich erfrischendes Frühlings«obst» (botanisch ist Rhabarber jedoch ein Gemüse...). Freilandrhabarber wird bei uns von April bis Juni geerntet, d. h. bis der Rhabarber zu blühen beginnt, dann werden die Stiele holzig und ausgesprochen herb.

Man unterscheidet folgende Sorten: - Der «Erdbeerrhabarber» mit roter Schale und hellgrünem Fleisch. Er ist feiner im Wuchs und hat weniger spürbare Säure als der - grüne Rhabarber, der unten am Stiel wenig rot angelaufen ist und ebenfalls hellgrünes Fleisch hat.

Wem der Rhabarber zu sauer ist, kann ihn vor der Verwendung kurz blanchieren, dann abtropfen lassen und weiter nach Rezept verwenden.

Am besten schmecken die jungen Stiele. Hier schneidet man nur die Blätter ab. Bei größeren Stielen entfernt man zusätzlich noch das trockene Stielende und zieht die groben Fasern ab.

Der in Stücke geschnittene Rhabarber wird nun nur ganz kurz aufgeköcht, da er beim Kochen sehr schnell zerfällt. Die im Rhabarber enthaltene Oxalsäure greift das Metall an: Verwenden Sie aus diesem Grunde zum Kochen keine Aluminiumpfanne, sondern benutzen Sie eine Chromstahl- oder unbeschädigte Emailpfanne.

Sollte die Rhabarberernte so reichlich sein, dass Sie einen Vorrat anlegen möchten, kann er problemlos tiefgekühlt werden: waschen, in Stücke schneiden und ohne Zucker in einem Plastikbeutel (nicht in Alufolie) tiefkühlen. Rhabarber kann auch als Kompott eingefroren werden.

Für Konfitürenfans: Herrlich ist die Kombination von Rhabarber und Erdbeeren. Das herbe Aroma des Rhabarbers verstärkt nicht nur den würzigen Geschmack der Erdbeere, sondern trägt dank seinem großen Säuregehalt auch zum besseren Gelieren der Konfitüre bei.

10.2 Rhabarber

Rhabarber - gibt dem Körper Saures

Fein gesüßt wird aus den grünen oder roten Stangen ein köstlicher Teil einer Frühjahrskur, Kompott oder Fruchtgrütze.

Das grüne Gemüse (Stauden zählen botanisch immer zu dieser Kategorie) kennt man in China schon seit 4000 Jahren. Seit rund 150 Jahren ist Rhabarber auch bei uns verbreitet. Ursprünglich wurde der medizinische Rhabarber (der Speise-Rhabarber ist eine Abart davon) gegen Darmträgheit und Pest eingesetzt. Noch heute wird die Wurzel zur Herstellung von Abführmitteln verwendet.

Rhabarber ist sehr erfrischend. Der säuerliche Geschmack beruht vor allem auf seinem

Gehalt an Oxalsäure (Kleesäure) sowie Zitronen- und Apfelsäure. Daneben enthält er Fruchtzucker, Stärke, Pektine, Kalium, Eisen und pro 100 g nur 75 kJ/18 kcal.

Das sollten Sie wissen Die enthaltene Oxalsäure kann problematisch werden, denn sie bildet mit Calcium ein Oxalat, das Nierensteine und Calciummangelerscheinungen verursachen kann. In Maßen genossen, ist Rhabarber allerdings unbedenklich. Wer Nieren- und Gallenleiden, Rheuma- oder Gichtkrankungen hat oder Diabetiker ist, sollte seinen Arzt befragen. Die Oxalsäure kann verhindert werden, indem man dem Kochwasser auf 100g Rhabarber eine Messerspitze Kaliumcarbonat (Schlemmkreide aus der Apotheke) zufügt. Nach dem Genuss von Rhabarber sollten Sie calciumreiche Lebensmittel, zum Beispiel Milch, zu sich nehmen. Übrigens: rote Rhabarberstangen enthalten weniger Oxalsäure als grüne.

Einkauf und Aufbewahrung Rhabarber wird bereits ab Anfang April angeboten. Durch Folienauflagen im Freiland kann er nämlich auch mit wenig Sonne aufgezogen werden. Freilandware gibt es bis Ende Juni. Treibhausware ist von Dezember bis April erhältlich. Die Stangen sollten knackig, die Schnittstellen saftig sein. Achtung: Hände weg von den Blättern. Sie enthalten neben der Oxalsäure giftige, geweber reizende und nierenschädigende Stoffe. Rhabarber sollte nicht zu lange lagern. Frisch in ein feuchtes Tuch gewickelt, hält sich das Gemüse im Kühlschrank (Gemüsefach) etwa 3 Tage.

Zubereitung allgemein: Verzehren Sie Rhabarber nie roh. Die Stangen waschen, wenn nötig abziehen, und in Stücke schneiden. Stielenden und Blattansatz entfernen. In kochendem Wasser kurz blanchieren, das Wasser wegschütten. Für Kompott wird der Rhabarber in etwas Wasser und Zucker 3 bis 6 Minuten gedünstet. Für alle Zubereitungen passen weitere Früchte, zum Beispiel Erd- und Himbeeren oder Orangen. Auch getrocknete Aprikosen und Backpflaumen schmecken ausgezeichnet dazu und können leicht zerschnitten, in der Flüssigkeit des Kompotts langsam quellen. Die Süße der Trockenfrüchte vermischt sich mit dem Rhabarber. So wird Zucker gespart.

Diese Sorten gibt es: - Grünstieligen Rhabarber mit grünem Fleisch und hohem Säuregehalt. - Rotstieligen Rhabarber mit grünlichem Fleisch und herber Säure. - Rotstieligen Rhabarber mit rotem Fleisch und zartem Himbeeraroma.

So schmeckt er: - Als Kompott, Konfitüre, Kaltschalen, Fruchtmus. - Als Füllungen von Strudel, als Belag von Torten. - Als selbstgemachtes Eis, Saft und Rhabarberwein.

So holen Sie aus Rhabarber das Beste heraus: - Durch Zugabe von Zitronensäure mildern Sie die Eigensäure. Es klingt zwar paradox, aber die Säuren binden die Säure des Rhabarbers. - Rhabarber lässt sich roh und ungeschält, aber auch als Kompott einfrieren. - Kurzes Blanchieren von Rhabarberstücken reduziert den Gehalt an Oxalsäure und hilft, Zucker zu sparen.

Tipp: Für Kompott, Marmelade oder Kuchen wäscht man die Stangen, entfernt die Blätter und den verdickten Stängelansatz und schneidet sie in mundgerechte Stücke. Zu Beginn der Saison ist die Haut noch dünn und muss nicht abgeschält werden. Ab Mitte der Rhabarberzeit lässt sich der höhere Oxalsäuregehalt durch Abziehen der Schale reduzieren. Joghurt und andere Milchprodukte machen Rhabarber-Gerichte ebenfalls milder. Das darin enthaltene Kalzium neutralisiert die Säure und sorgt für bessere Verträglichkeit.

10.3 Rhabarber

Jetzt ist Rhabarber-Saison: Von Mitte April bis Ende Juni wird Rhabarber angeboten. Große Teile der Rhabarber-Ernte findet man im Rheinland. Die Region gehört zu den größten Anbaugebieten. Jung geerntet schmeckt der Rhabarber mild, aber mit zunehmendem Alter werden die Stangen faseriger und saurer. Rhabarber ist für viele Leute Obst, botanisch ist er aber ein Gemüse und gehört zu den Knöterichgewächsen.

Unterscheidung der Rhabarbersorten: * grünstielig mit grünem Fruchtfleisch: sehr sauer
* roter Stil mit grünem Fruchtfleisch: leicht herb, weniger sauer * rotstielig mit rotem Fruchtfleisch: mild mit feinem Himbeeraroma

Inhaltsstoffe: Neben Vitaminen (A, B, C) und Mineralstoffen (Kalium, Kalzium, Phosphor) enthält Rhabarber auch Apfel- Zitronen und Oxalsäure. Bei empfindlichen Menschen kann die Oxalsäure eine ätzende Wirkung auf Magen und Darm haben. Wenn man Milch zum Rhabarber trinken, lässt es sich abmildern (Kalzium neutralisiert die Säure). Allgemein ist der Rhabarber appetitanregend und verdauungsfördernd.

Zubereitung und Aufbewahrung: Beim Verarbeiten und Aufbewahren von Rhabarber dürfen keine Metallgefäße und keine Alufolie verwendet werden. Denn die Säuren verbinden sich leicht mit Metallen und dadurch können giftige Stoffe entstehen. Außerdem kann es sein, dass Geschmacksveränderungen auftreten. Soll Rhabarber einige Tage gelagert werden, wird er geputzt, eventuell geschält und in ein feuchtes Tuch eingewickelt und in den Kühlschrank gelegt. Dabei darf er aber nicht luftdicht abgedeckt sein. Im Tiefkühler hält sich der Rhabarber ca. ein halbes Jahr.

Ursprung: Als Heilpflanze wurde der Rhabarber (und seine Wurzeln) bereits im Jahre 2700 v. Chr. in China verwendet. Ursprünglich aus Ostasien kommend, verbreitete sich der Rhabarber in der Antike von China über Russland nach Europa.

10.4 Rhabarber

Vitamine: Beta-Carotin, B1, B2, B6, C.

Mineralstoffe: Kalium, Calcium.

Spurenelement: Eisen.

Pro 100 g essbarer Anteil: Ballaststoffe: 3,2g. Energie: 9 kcal /41 kl.

Besonderheiten: Rhabarberblätter sind für den Verzehr nicht geeignet. Der saure Geschmack des Stängels ist bedingt durch den Gehalt an verschiedenen Säuren: Apfelsäure, Zitronensäure und Oxalsäure. Letztere wirkt calciumzehrend. Bei vernünftigem Rhabarberkonsum und gleichzeitig ausreichendem Genuss von Milchprodukten besteht keine Gefahr von Calciummangel. Personen mit Neigung zu Calciumoxalatnierensteinen sollten nur massig Rhabarber essen.

Rhabarber ist sehr kohlenhydrat- und kalorienarm; ideal für Diabetiker, sich ab und zu damit ein Dessert zusammenzustellen, das nicht berechnet werden muss.

Gründe, Rhabarber nach Mitte Juni nicht mehr zu genießen, sind im Kulinarischen zu suchen (zäh), aber auch im Botanischen, weil der Pflanze Zeit zum Rückzug ihrer Säfte gelassen werden muss. Im Sommer enthält Rhabarber nur minim mehr an unerwünschten

Substanzen.

10.5 Rhabarber

Inhaltsstoffe: Reichlich Vitamin C stärkt die Abwehrkräfte und strafft das Bindegewebe. Entwässerndes Kalium hilft, Schlacken aus dem Körper zu transportieren. Gerbstoffe und Glykoside fördern die Durchblutung und sorgen für rosig schimmernde Haut.

Saison: April bis Mai.

Einkauf: Die Stiele sollten fest, knackig und möglichst unbeschädigt sein.

Aufbewahrung: Die Stangen sind roh im Kühlschrank nur etwa zwei bis drei Tage haltbar.

Gegart als Kompott oder roh in Stücke geschnitten, lässt sich Rhabarber prima einfrieren.

Verwendung: Mit Honig oder Zucker und Gewürzen wie Vanille, Zimt oder Kardamom gekocht ergibt er ein köstliches Kompott. Sein feinsäuerlicher Geschmack harmoniert toll mit einer Joghurt- oder Sahnecreme als Belag für Torten. Als Chutney mit Pfeffer und Chili lecker zu Huhn.

10.6 Rhabarber

Rhabarber ist derzeit wieder in aller Munde. Am liebsten als süßes Kompott. Die Chinesen verwendeten bereits vor 3000 Jahren nur die Wurzeln und produzierten daraus eine verdauungsfördernde Medizin. Nach Europa kam die Pflanze im 16. Jahrhundert. Der Name leitet sich von der lateinischen Bezeichnung 'Rheum rhabarbarum' ab - 'Wurzel der Barbaren'.

Als Faustregel gilt: Arten mit viel Rot-Anteil schmecken milder. Je grüner die Stangen, desto herber ist der Geschmack. Die Saison geht bis Ende Juni, danach wird der Rhabarber ungenießbar sauer. Die Stangen sind nicht gerade Vitamin-Bomben, höchstens der Anteil an Vitamin C ist nennenswert.

Allerdings enthält das Gemüse viel Oxalsäure. Manchem verursacht das Magen-Darm-Beschwerden. Auch den Zahnschmelz greift der Inhaltsstoff an. Rhabarber ist daher wie Cola und manche Wurstsorte ein Kalziumräuber. Die Blätter sind tabu, denn sie enthalten besonders viel Oxalsäure. Verringern kann man den Gehalt, indem man das Gemüse kurz blanchiert oder mit Milchprodukten kombiniert, (z.B. Pudding, Vanillesauce oder Milchreis). Die Oxalsäure kann man dem Rhabarber auch entziehen, indem man ihn in Orangen- oder Ananassaft kocht.

Kocht man die Stiele zu Kompott, passen Bananen, Äpfel, eingeweichte Trockenpflaumen oder Sultaninen und geriebener Zwieback.

Rhabarber eignet sich auch für herzhaftere Speisen: So gibt er Hühnchen gemeinsam mit Kokosmilch eine exotische Note.

10.7 Rhabarber

Inhaltsstoffe: Obwohl der Rhabarber botanisch gesehen ein Gemüse ist, wird er meist als Frucht bezeichnet. Essbar sind nur die Stängel. Die einheimische Pflanze hat einen frischen, säuerlichen Geschmack, da sie reich an Apfel- und Zitronensäure ist. Die enthaltenen B-Vitamine, wie Niacin, Panthoten- und Folsäure, schützen und stärken die Nerven, Zellen sowie Blutgefäße. 100 g Rhabarber enthalten 80 mg Kalzium, das Knochen und Zähne aufbaut. Magnesium sowie Kalium entwässern und helfen so beim Abnehmen. Das Gemüse ist bester Ballaststofflieferant, wirkt entgiftend und entfettend. Saison: Gewächshausware wird von Januar bis März, Freilandware bis Mitte Juli angeboten. Einkauf: Wählen Sie feste und & unbeschädigte Stangen. Aufbewahrung: kühl lagern und schnell verarbeiten, da Rhabarber leicht verdirbt. Lässt sich roh oder gekocht prima einfrieren. Verwendung: vorzüglich als Kompott pp* (mit etwas Wasser, Zucker und Zimt gegart), als Kuchenbelag, zu Milchreis, Grießbrei oder Joghurt und für Marmelade.

10.8 Rhabarber

Rhabarber meist wie Obst zubereitet wird, gehört er botanisch zum Gemüse. Denn: Zum Obst werden nur Früchte einer Pflanze gezählt, nie die Stiele.

Einkauf & Lagerung: Rhabarber wird meist nach Gewicht verkauft, manchmal im Bund. Die Stangen sollten fest und an den Schnittstellen saftig sein. In ein feuchtes Tuch gewickelt, hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks mehrere Tage. Einfrieren: roh in Stücken ohne Zucker oder als Kompott. 8-10 Monate haltbar.

So schmeckt er am besten: Mit Zucker, Zitrone, Zimt, Ingwer, Vanille, Mandeln, grünem Pfeffer, Zwiebeln, Sahne, gesüßter Milch, zu Orangen & Erdbeeren.

Infos über Oxalsäure: Rhabarber enthält Oxalsäure, die kalkzehrend ist. Dem kann man entgegenwirken, indem man gleichzeitig calciumreiche Lebensmittel isst. Die Stiele nur bis Johann! (24.6.) ernten, danach steigt der Oxalsäuregehalt stark an. Und: Personen mit Steinleiden oder Gicht sollten lieber ihren Arzt fragen.

Gesundheit pur: Mineralien (v. a. Kalium) liefert er reichlich und hat nur 14 kcal/100 g. Er ist blutreinigend, verdauungs-fördernd. Ideal für Frühjahrskuren.

STECKBRIEF: Botanik: Knöterichgewächs; mehrjährige Staude; verzehrt werden die Blattstiele.

Herkunftsländer: Deutschland, Holland, Belgien.

Saison: Januar bis Mitte April: aus Unterglas-Anbau; Mitte April bis Ende Juni: aus heimischem Freiland- Anbau.

Sorten: Von herb bis mild: Die Farbe der Stangen verrät den Geschmack: GRÜN-GRÜN: Braucht viel Zucker: Rhabarber mit grüner Schale und grünem Fruchtfleisch ist besonders sauer. Kompott oder Konfitüre aus ihm lassen sich mit Erdbeeren, rotem Saft oder Himbeersirup farblich aufpeppen.

ROT-GRÜN: Würzig und säuerlich: Stangen mit roter Schale und grünem Fruchtfleisch werden im Supermarkt am häufigsten angeboten. Wenn möglich, nicht schälen, damit die Farbe erhalten bleibt.

ROT-ROT: Die Milden: Durch und durch rote Sorten werden auch Himbeer- oder Blutrhabarber genannt. Sie schmecken fein süßlich und enthalten am wenigsten Oxalsäure. Oft etwas teurer als andere Sorten.

Küchen-Tipp: nie in Alu-Töpfen garen: Die Säure greift das Metall an, das sich schwarz färbt und in die Speisen übergeht.

So bereitet man ihn richtig vor: Putzen: die Blätter abschneiden. Da sie schädlich sind, sollte man sie nicht mitverwenden. Die Stangen muss man nicht schälen, nur sehr zähe Fasern mit dem Messer von unten abziehen. Mehrere Stangen zusammenfassen und je nach Rezept in Scheibchen oder größere Stücke schneiden.

Kompott: mit wenig Wasser und Zitrone weich kochen. Erst nachher süßen, denn das spart Zucker.

10.9 Rhabarber

Form, Farbe und Geschmack: Dicke, hell- bis dunkelrote, fleischige Stiele mit einem Blattansatz.

In den Sommermonaten ist die Freilandware, im Frühjahr, Herbst und Winter ist mit Unterbrechungen die Glashausware zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100 g / 18 Kalorien / 75 Joule. Vitamin C. Reich an Kalium und Calcium. Blutreinigend und darmregulierend.

Verwendung: Stielenden und Blattansatz werden abgetrennt, die Stängel gründlich gereinigt und kleingeschnitten. Der Rhabarber wird gekocht und als Kompott, für Grütze oder zur Saftherstellung verwendet. Marmeladen in Verbindung mit Erdbeeren sind sehr beliebt. Rhabarber ist zum Rohessen nicht geeignet.

10.10 Rhabarber - Natürliches Heilmittel

Der Rhabarber hat eine leicht abführende Wirkung und kurbelt die Verdauung an. Wegen seiner blutreinigenden und darmregulierenden Wirkung wird er auch gern für entschlackende Frühjahrskuren verwendet. Rhabarber ist bestens geeignet, um jetzt den Stoffwechsel anzuregen. Der Vitamingehalt des Rhabarbers ist durchschnittlich. Dagegen besitzt das Gemüse reichlich Mineralien: Kalzium, Magnesium, Phosphor, Eisen und Jod. Hinzu kommt die wichtige Zitronen- und Apfelsäure, Glykoside, Gerbstoffe, ätherische Öle und das darmfreundliche Pektin. Rhabarber enthält auch Vitamin K, das gut für Blutgerinnung und Knochenbau ist. Die Vitamine des B-Komplexes wirken positiv auf Haut, Haare und Nerven. Kalium ist gut für Zellen und Nerven und die vielen Ballaststoffe fördern die Verdauung.

Der rotstielige Rhabarber ist am mildesten und hat wenig Oxalsäure. Grünstieliger Rhabarber ist sauer und besitzt mehr Oxalsäure.

Es empfiehlt sich, nach einem Rhabarbergericht kalziumhaltige Lebensmittel zu genießen, um dem Kalziumverlust vorzubeugen. Das mit Oxalsäure gebundene Kalzium kann der Körper nicht verwenden.

Entschärfung: Schälen Sie die Rhabarberstangen gründlich und kochen Sie diese dann mit reichlich Wasser, das Sie anschließend wegschütten. So kann man den Oxalsäuregehalt schon deutlich mindern. Wichtig ist, dass das Wasser nicht benutzt wird. Da das Kalzium in Milchprodukten die Oxalsäure gut bindet, empfiehlt es sich, den gekochten Rhabarber mit Joghurt, Quark oder Vanillesauce zu essen.

Oxalsäure und Zähne: Nach dem Genuss von Rhabarber mit Milchprodukten fühlen sich die Zähne meist stumpf und pelzig an. Der Grund dafür ist, dass die im Rhabarber enthaltene Oxalsäure mit dem Kalzium aus der Milch unlösliche Salze, so genannte Kalziumoxalate, bildet, die an den Zähnen haften bleiben. Hier hilft es, den Mund nach dem Essen auszuspülen. Außerdem sollte man sich wegen des aufgeweichten Zahnschmelzes nicht sofort die Zähne putzen. Eine gute halbe Stunde mit der Zahnpflege warten, dann ist der Zahnschmelz wieder hart.

Tipps zum Süßen: Zu den meisten Rhabarberspeisen muss verhältnismäßig viel Zucker gegeben werden. Durch Zugabe von Orangen- und Ananassaft oder Rosenwasser, Orangenschalen, Ingwer und Zimt wird die Eigensäure des Rhabarbers vermindert.

So lagert man Rhabarber richtig: Beim Einkauf sollten die Rhabarberstangen schön knackig und die Schnittstellen frisch sein. In ein feuchtes Tuch eingewickelt, können die Rhabarberstangen im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahrt werden. Auch Einfrieren ist möglich, dafür sollten die Stängel vorher geschält und in Stücke geschnitten werden.

Vorsicht! Essen sie Rhabarber in Maßen und niemals roh. Die Blätter sind giftig! Wer unter Gicht, Rheuma und Arthritis leidet oder eine Veranlagung für Nierensteine hat, sollte auf den Genuss verzichten, denn mehr als zwei Drittel aller Nierensteine sind Kalziumoxalate, deren Entstehen die Oxalsäure begünstigt.

10.11 Rhabarberkompott (Grundrezept)

150 g Zucker	1/2 TL Zimt oder Ingwerpulver, nach Belieben
3 EL Wasser	
750 g Rhabarber, in Würfeln	

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne karamellisieren. Hitze reduzieren, Rhabarber zugeben, unter gelegentlichem Schütteln zugedeckt 5-10 Min. knapp weich kochen, evtl. aromatisieren.

Tipp: Für ein schön rotes Kompott statt den Zucker zu karamellisieren den Rhabarber mit ca. 1 dl Grenadine- Sirup garen.

Mengenangabe: 4 Personen

10.12 Rhabarbersirup

Rhabarber
Wasser nach Bedarf

500 g Zucker pro 1 Liter Saft

Rhabarber in kleine Würfel schneiden, in eine Chromstahlpfanne geben, nur so viel Wasser dazugießen, dass die Würfel knapp damit bedeckt sind. Dann aufkochen und ca. 4 Minuten auf kleinem Feuer köcheln, 10 Minuten zugedeckt stehen lassen. Durch das Geleetuch gießen und nur leicht auspressen. Saft abmessen, mit dem Zucker aufkochen, randvoll in Flaschen mit Bügelverschluss oder in Gläser mit Schraubdeckel füllen und sofort verschließen.

11 Käsegerichte

11.1 Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott

500 g Rhabarber	Zucker
250 g Erdbeeren	2 Eier
1/8 l Johannisbeersaft	8 Camemberthälften (à 60 g)
1/8 l Weißwein	3 EL Mehl
2 EL Balsamessig	5 EL Paniermehl
2 TL Pfefferkörner, grüne	1 EL Butterschmalz
1 EL Speisestärke, geh.	<i>nach Belieben</i>
Salz	Friséesalat
weißer Pfeffer	

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und (bis auf ein paar) halbieren oder vierteln. Johannisbeersaft, Weißwein und Balsamessig aufkochen. Rhabarberstücke und grünen Pfeffer zufügen und ca. 3 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 garen. Rhabarberkompott mit angerührter Speisestärke binden, kurz aufkochen, Erdbeeren unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken; etwas abkühlen lassen. Eier verquirlen. Camemberthälften nacheinander in Mehl, dann in verquirltem Ei und Paniermehl wenden. Panade fest andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne auf 2 oder Automatik- Kochstelle 8-9 erhitzen. Käse im heißen Fett von jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun backen. Camembert und etwas Kompott auf 4 Tellern anrichten. Mit Friséesalat und übrigen Erdbeeren garnieren, mit Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

11.2 Tomme mit Rhabarber-Confit

2 Tomme nature (je 100 g)	3 EL Aceto Balsamico bianco
1 dl weißer Portwein	1 1/2 dl Apfelwein
<i>RHABARBER-CONFIT</i>	1 EL heller Honig
50 g Zucker	2-3 Sternanis, nach Belieben
50 g Butter oder Margarine	1 Prise Salz
	300 g Rhabarber, in Stücken

Vorbereiten: Tomme mit einer Gabel auf beiden Seiten mehrmals einstechen, mit dem Portwein beträufeln. Ca. 6 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur marinieren.

Rhabarber-Confit: Zucker und Butter oder Margarine in einer weiten Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit dem Aceto ablöschen und einkochen. Restliche Zutaten bis und

mit Salz begeben. Bei kleiner Hitze sirupartig einkochen. Rhabarber beifügen, einmal aufkochen, dann zugedeckt auskühlen.

Servieren: Tomme vierteln, auf dem Confit anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Marinieren: ca. 6 Std.

11.3 Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit

100 Stk. Gewürzpauschale (Cayennepfeffer, Salz, Zucker)	500 ml Traubensaft, rot
7000 g Ziegenkäse	3000 g Rhabarber
1000 ml Selleriefond	600 ml Apfelessig
500 ml Rotwein, trocken	600 ml Walnussöl
	10000 g Sellerie, Knolle

Knollensellerie putzen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Kurz blanchieren. Einen Teil des Selleriefonds aufheben. Selleriescheiben mit Walnussöl und Apfelessig marinieren. Rhabarber schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und 1 bis 2 Std. ruhenlassen. Rhabarber mit Traubensaft, Rotwein und Selleriefond zu einem Confit verkochen. Ziegenkäse von der Haut befreien und durch ein Sieb streichen. Mit Fond, Walnussöl, etwas Cayennepfeffer und Salz würzen. Selleriescheiben auf Folie ausbreiten, Masse darauf streichen, einrollen und gut durchkühlen lassen. Rouladen aufschneiden und kurz unter dem Grill des Backofens erwärmen. Anrichtehinweis: Roulade mit warmem Rhabarberconfit und Sellerieblättern anrichten.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 268 kcal / 1100 kJ

12 Kuchen, Gebäck, Pralinen

12.1 Augsburger Rhabarbertorte

Für den Teig:

200 g Mehl (Type 405)
60 g Zucker
100 g Butter
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Prise Salz
1 Eigelb

4 EL Zucker
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
4 Eiweiße
180 g gesiebter Puderzucker
120 g gemahlene Mandeln
2 TL Mondamin

Zum Bestreuen

3 EL gem. Mandeln

Für den Belag:

800 g junger Rhabarber, gewaschen

Mehl, Zucker, Butter, Zimt, Salz und Eigelb verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 1/2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Rhabarber schälen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker, Zitronenschale und Mondamin mischen.

Die Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Mit Mandeln bestreuen und Rhabarber darauf verteilen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.

Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Die Mandeln unterheben und die Masse auf dem Rhabarber verteilen.

Die Torte im Backofen (unten) etwa 1 Std. 10 Min. backen (evtl. abdecken), dann abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.

Exquisit: Probieren Sie die Torte einmal statt mit Rhabarber mit frischer Ananas!

Mengenangabe: 1 Springform (24 cm Ø)

Zubereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 1 Std. 10 Min.

12.2 Baiserrolle mit Rhabarber und Joghurt

500 g Rhabarber
150 g Gelierzucker (2:1)
Öl für das Backpapier
4 frische Eiweiß (Gr. M)
175 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker

1 TL Speisestärke
1 TL Weißweinessig
1-2 EL + etwas Puderzucker zum Bestäuben
300 g Sahnejoghurt
Backpapier

Für das Kompott: Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. 450 g mit Gelierzucker im Topf mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Für die Baiserplatte: Backofen vorheizen (E-Herd: 150°C/Umluft: 125 °C/ Gas: s. Hersteller). Ein Backblech (ca. 35x40 cm) mit Backpapier auslegen und dünn mit Öl bestreichen. Eiweiß steif schlagen. Hälfte Zucker einrieseln lassen und einige Minuten weiterschlagen. Rest Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Stärke mischen. Essig zufügen und weiterschlagen, bis die Masse sehr fest und glänzend ist. Auf das Backpapier streichen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig ist und sich der Boden leicht vom Backpapier löst. Einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Baiserplatte mit 1-2 EL Puderzucker bestäuben. Ein neues Stück Backpapier und das Gitterrost des Ofens auf die Baiserplatte legen. Backblech und Gitter etwas aneinanderdrücken und umdrehen, sodass die Baiserplatte auf dem Gitter liegt. Das mitgebackene Papier abziehen. Baiserplatte mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt auskühlen lassen.

Joghurt und 1 Päckchen Vanillezucker glatt rühren. Auf das Baiser streichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen. Kompott durchrühren, in großen Klecksen darauf verteilen. Platte von der kurzen Seite her aufrollen. Höchstens 30 Minuten kalt stellen, da sie sonst wässert. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 SCHEIBEN

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. + Wartezeit

pro Scheibe ca.: 170 kcal; E 3 g, F 3 g, KH 31 g

12.3 Baisers mit Rhabarberkompott

2 Eiweiß	250 g Rhabarber
180 g Zucker	150 g Sahne
1/2 TL Essig	1 Pkg. Vanillezucker
1/2 TL Speisestärke	

Eiweiß steif schlagen, dabei 140 g Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse weiter schlagen, bis der Eischnee sehr fest ist, dann Essig und Stärke unterrühren. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.

Den Backofen auf 80 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech 6 breite Tupfer Eischnee setzen, dann auf jeden Tupfer jeweils einen ca. 1,5 cm hohen Rand spritzen, sodass die Baisers später leicht zu befüllen sind. Baisermasse 1 Stunde mittig im vorgeheizten Ofen trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, schälen und schräg in ca. 2 cm große Stückchen schneiden. Mit 1 EL Wasser und dem restlichen Zucker aufkochen und bei kleiner Hitze 2-3 Minuten garen, anschließend abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Baisers mit Sahne füllen, dann mit jeweils etwa 1 EL Kompott garnieren. Das restliche

Rhabarberkompott dazureichen.

Tipp: Sie können die kleinen Baiserschälchen auch bereits am Vortag zubereiten und dann kurz vor dem Servieren füllen. Bewahren Sie sie dazu am besten in einer verschließbaren Dose auf. Für extra Frische geben Sie etwas gehackte Minze in das Rhabarberkompott.

Mengenangabe: 6 STÜCK

Zubereitung 105 Min.

12.4 Blinis mit Rhabarber

500 g Rhabarber	1/2 TL Honig
1/4 l Ahornsirup	10 g Hefe
150 g Himbeeren TK	2 Eier
200 ml Crème fraîche	1 Prise Salz
4 EL Orangenlikör	<i>Zum Braten</i>
<i>Teig</i>	Butterschmalz
100 g Buchweizenmehl	

Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Ahornsirup übergießen und abgedeckt 30 Minuten Saft ziehen lassen. Dann den Rhabarber im Sirup auf kleiner Gasflamme 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt stellen. Himbeeren im Sud aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Crème fraîche mit Likör verrühren, kalt stellen. Buchweizenmehl mit Honig, zerbröckelter Hefe, 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Eier und Salz unterschlagen und den Teig 15 Minuten gehen lassen. Dann im heißen Butterschmalz 12 kleine Blinis backen. Die Himbeersauce auf 4 Portionsteller verteilen, Crème fraîche rundherum träufeln. Mit einem Hölzchen nach innen und außen ziehen. Die Blinis in die Mitte legen, mit Rhabarberstücken garnieren und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

12.5 Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

<i>Grundteig</i>	dünn abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone
1 Becher Schlagsahne (250 g)	Fett und Mehl fürs Blech
1 Becher Zucker	<i>Belag</i>
1 Pkg. Vanillezucker	500 g Rhabarber
4 Eier	1 kg Erdbeeren
2 Becher Mehl	3 Eier
1 Pkg. Backpulver	1/2 Becher Zucker
1 Prise Salz	

1. Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. 2. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. 3. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. 4. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. 5. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. 6. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. 7. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. 8. Die Früchte darauf verteilen. 9. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

Vorbereitungszeit 35 Minuten

Backzeit insgesamt 25 Minuten

12.6 Erdbeer-Rhabarber-Rolle

5 Eier (Gr. M)

120 g + 2 EL + 30 g Zucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

150 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

250 g Schlagsahne

2 Pkg. Sahnefestiger

1 Pkg. Vanillin-Zucker

250 g Magerquark

1 EL Puderzucker

evtl. Schlagsahne, Erdbeeren

und Rhabarber zum Verzieren

Backpapier

Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben.

Biskuit auf das Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen.

Auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Biskuit samt Geschirrtuch aufrollen und auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. In 3-4 EL Wasser und 30 g Zucker zugedeckt ca. 6 Minuten dünsten und auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und putzen.

Je 1/3 Erdbeeren und Rhabarber zusammen pürieren. Rest Erdbeeren würfeln.

Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Erdbeer-Rhabarber-Püree und Rest Rhabarber unter den Quark rühren. Erst die Sahne und dann die Erdbeer-Würfel unter den Quark heben.

Biskuit entrollen. Quark-Sahne darauf streichen und aufrollen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. verzieren.

Mengenangabe: 12 Scheiben:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

pro Scheibe ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 7 g, F 0 g, KH 30 g

12.7 Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte

<i>Fruchteinlage</i>	125 g Weizenmehl
250 g geputzte Erdbeeren	1 Prise Salz
250 g geschälter Rhabarber	Vanille- und Zitronenaroma
50 g Puderzucker zum Bestreuen, ca.	200 g weiche Butter
<i>Soufflé-Masse</i>	6 Eier, getrennt
1/2 l Milch	125 g Zucker

Fruchteinlage: Je drei Viertel der Früchte in grobe Stücke schneiden, mischen und auf dem Biskuitboden verteilen. Das andere Viertel beider Fruchtarten für die Dekoration aufheben. Der Rhabarberrest muss gedünstet werden, damit er nicht mehr bissfest ist (er wird nicht mitgebacken!).

Soufflé-Masse: Milch, Mehl und Gewürze unter stetigem Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Die Masse vom Herd nehmen, Butter und Eigelb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Das ist wichtig, damit die Masse nicht anbrennt, und man in Ruhe den Eischnee unterrühren kann. Eiweiß und Zucker in einer separaten Schüssel zu Schnee schlagen. Den Eischnee unter die noch heiße Milchmasse ziehen, auf die Früchte im Ring gießen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Umluftofen bei ca. 180°C ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Backen die Torte im Ring auskühlen lassen. Anschließend den Ring abnehmen und die Torte mit frischen Erdbeeren, gedünsteten Rhabarberstücken und Puderzucker garnieren.

Tipp: Die Torte lässt sich gut am Vortag zubereiten. Über Nacht sollte sie im Kühlschrank stehen. Eine Stunde vor dem Verzehr herausnehmen und garnieren.

12.8 Erdbeer-Rhabarber-Torte

etwas + 150 g weiche Butter	800 g Rhabarber (z. B. roter)
200 g + 150 g + 1 TL Zucker	2 Pckch. Puddingpulver "Vanille"
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
2 Eier (Gr. M)	50 g Halbbitter-Kuvertüre
200 g Mehl	500 g Erdbeeren
2 TL Backpulver	200 g + 200 g Schlagsahne
100 ml Milch	

Springform (26 cm Ø) fetten. 150 g Butter, 200 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch

unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen und 650 g abwiegen. Dann waschen und klein schneiden. Mit 150 g Zucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen (dabei entsteht etwas Saft). Aufkochen und ca. 10 Rhabarberstücke zum Verzieren abnehmen. Rest ca. 10 Minuten offen köcheln. Puddingpulver und 100 ml Wasser verrühren, in das Kompott rühren. Ca. 1 Minute unter Rühren kochen. Auskühlen.

Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den Tortenboden streichen, trocknen lassen. Erdbeeren waschen und, bis auf 2-3, putzen, würfeln. 200 g Sahne steif schlagen und mit dem Handrührgerät portionsweise kurz unters Kompott rühren. Die Erdbeerwürfel unterheben. Einen Tortenring um den Boden legen. Creme darauf streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln. Aus i/i Sahne evtl. mit 2 Teelöffeln Nocken formen, auf die Torte setzen. Tortenrand mit der übrigen Sahne evtl. wellenförmig bestreichen. Rest Erdbeeren vierteln. Torte mit Erdbeeren und Rhabarberstücken verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 4 1/2 Std.

pro Stück ca.: 360 kcal / 0 kJ; E 4 g, F 19 g, KH 40 g

12.9 Erdbeer-Rhabarber-Torte

Für den Mürbeteig

130 g Mehl
1 Eiweiß
60 g Butter
3 EL Zucker
1 Prise Salz

Für den Biskuit i

5 Eier
150 g Zucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung

500 g Erdbeeren
5 Stangen Rhabarber
1 EL Butter
2 EL Zucker
3 EL Orangenlikör
6 Blatt Gelatine
150 g weiße Kuvertüre
250 g Crème fraîche
100 g Puderzucker
400 ml Sahne
4 EL Gelee

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Biskuit Eier mit 4 EL Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 30 Min. backen. Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Waagrecht halbieren. Mürbeteig ausrollen und den gefetteten Boden der Springform damit belegen, ca. 10 Min.

backen. Erdbeeren und 3 Stangen Rhabarber putzen, abbrausen, klein schneiden. Butter mit Zucker schmelzen, Likör einrühren. Rhabarber darin ca. 10 Min. dünsten.

Gelatine einweichen. Kuvertüre schmelzen. Crème fraîche, 2 EL Wasser verrühren, Kuvertüre zufügen. Gelatine ausdrücken, mit 75 g Puderzucker unterrühren. Kühlen. Sahne steif schlagen, unterheben.

Mürbeteigboden mit Gelee bestreichen, einen Biskuit auflegen. Je 2/3 Rhabarber und Erdbeeren sowie Sahnecreme, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Oberen Biskuit auflegen, übrige Creme und Früchte daraufgeben. Ca. 2 Std. kühlen.

Den übrigen Rhabarber putzen, abbrausen und mit einem Sparschäler in breite Streifen teilen, dick mit restlichem Puderzucker bestreuen und im Ofen bei 100 Grad (Umluft 80 Grad) ca. 20 Min. trocknen. Tortenrand mit der übrigen Sahnecreme bestreichen und die Rhabarberstreifen andrücken. Die Torte nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 60 Min.

Backen ca. 40 Min.

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

pro Stück ca.: 400 kcal; E 6 g, F 21 g, KH 46 g

12.10 Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme

Prise Salz	100 g Zucker
50 g Butter	3 EL Zitronensaft
150 g Mehl	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 Eier	200 ml Schlagsahne
300 g Rhabarber	1 Pkg. Sahnesteif
250 g Erdbeeren	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

1. 250 ml Wasser, Salz, Butter in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, Mehl auf einmal zugeben, mit einem Holzlöffel glatt rühren. 2. Topf zurück auf den Herd stellen, kräftig rühren, bis sich der Teig zu einem Kloß formt, leicht abkühlen lassen. 3. Die Eier einzeln unter den Teig rühren. 4. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, in großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, im 220 Grad heißen Ofen ca. 30 Min. backen. 5. Windbeutel mit einer Schere quer halbieren, auf einem Rost auskühlen lassen. 6. Rhabarber, Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden. Rhabarber mit 50 ml Wasser, Zitronensaft, 50 g Zucker ca. 3-5 Min. mit Deckel köcheln lassen, in ein Sieb geben, Saft dabei auffangen, mit Wasser auf 300 ml auffüllen. 7. Vanillepuddingpulver mit Saft, restlichem Zucker nach Packungsanleitung kochen, abkühlen lassen. 8. Schlagsahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen, Pudding unterrühren, Erdbeer-Rhabarberwürfel zugeben. 9. Creme auf den Unterseiten der Windbeutel verteilen, zuklappen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt und Zitronenmelisse dekoriert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backzeit: ca. 30 Min.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.11 Erdbeer-Rhabarberherz

2 Zweige Zitronenmelisse	1 Prise Salz
8 Blätter weiße Gelatine	4 EL Milch
400 g Schlagsahne	2 TL Backpulver
100 g Zucker	100 g Mehl
400 g Erdbeeren	3 Eier
250 g Rhabarber	5 Tropfen Bittermandelaroma
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	100 g Zucker
2 Pkg. Vanillinzucker	125 g Butterschmalz

Weiches Butterschmalz mit 100 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben. Weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen. Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete, leicht bemehlte Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C oder Stufe 2-3 (Gas) auf der zweiten Stufe ca. 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und waschen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser ca. 5-8 Minuten dünsten und mit dem restlichen Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, zufügen und abkühlen lassen. 250 g Erdbeeren pürieren. Püree zum Rhabarber geben und verrühren. 300 g Sahne steifschlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Das Herz einmal waagrecht durchschneiden. 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen. Mit der restlichen Creme das Herz rundherum bestreichen. Das Herz eine Stunde kaltstellen. Anschließend die restliche Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Herz mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.12 Erdbeer-Rhabarberherz

<i>Für den Teig</i>	1 Prise Salz
25 g Butterschmalz	5 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Zucker	3 Eier
2 Pkg. Vanillinzucker	100 g Mehl

1 Pkg. Vanillepuddingpulver	400 g Erdbeeren
2 TL Backpulver	8 Blatt Gelatine, weiße
4 EL Milch	100 g Zucker
<i>außerdem</i>	400 g Schlagsahne
250 g Rhabarber	2 Zweige Zitronenmelisse, evtl. mehr

Weiches Butterschmalz mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben, weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen. Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Teig in eine gerettete, leicht bemehlte Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad oder Stufe 2-3 (Gas) auf der zweiten Stufe etwa 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und waschen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser etwa 5-8 Minuten dünsten und mit dem Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, zufügen und abkühlen lassen. 250 g Erdbeeren pürieren. Püree zum Rhabarber geben und verrühren, 300 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Das Herz einmal waagrecht durchschneiden. 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen, mit der restlichen Creme das Herz rundherum bestreichen. Das Herz eine Stunde kalt stellen. Anschließend die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Herz mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

12.13 Frittierter Rhabarber

600 g Rhabarber	3 Eigelb (Gew. Kl. M)
225 g Mehl	3 Eiweiß (Gew. Kl. M)
0.3 l Weißwein	Rapsöl zum Frittieren
1 EL Pflanzenöl	Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise Salz	

Den Rhabarber putzen, waschen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und auf Küchenkrepp legen.

Für den Backteig das Mehl, Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verquirlen und 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und kurz vor dem Ausbacken unterheben.

Das Öl auf 190°C erhitzen. Die Rhabarberstücke einzeln durch den Teig ziehen und in dem heißen Fett goldgelb ausbacken. Sobald die Stücke oben schwimmen, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dick mit

Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten (ohne Ruhezeit)

Pro Portion: etwa: 400 kcal / 1670 kJ

12.14 Gedeckte Rhabarbertorte

700 g Rhabarber

100 g Schlagsahne

Für den Teig:

200 g weiche Butter

8 Eier (Gew. Kl. M)

300 g Zucker

350 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

Für den Belag:

250 g Butter

250 g Zucker

350 g blättrige Mandeln

Außerdem:

Fett für die Form

Den Rhabarber putzen, waschen, eventuell abziehen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1-2 erwärmen und wieder abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Die Schlagsahne mit dem Schneebesen des Handrührgeräts sehr steif schlagen und unter die Teigmasse heben.

Backofen auf 180°C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eine Springform (ca. 28 cm Durchmesser) leicht einfetten. Etwas Teig einfüllen, einen Teil der Rhabarberstückchen darauf verteilen, wieder etwas Teig einfüllen, restliche Rhabarberstücke auf dem Teig geben. Mit dem restlichen Teig abdecken.

Die Springform in den vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten setzen und etwa 15-18 Minuten backen.

Für den Belag Butter, Zucker, Mehl und Mandeln in einem Topf mischen und auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 aufkochen und auf den Vorgebackenen Kuchen streichen.

Den Kuchen weitere 15 Minuten im Backofen goldbraun backen. Danach aus dem Backofen nehmen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Zum Servieren in 12 Stücke schneiden.

Tipp: Die Rhabarberstücke roh zum Teig geben, das schmeckt fruchtiger.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 35 Minuten

Pro Stück: etwa: 632 kcal / 2645 kJ

12.15 Herzwaffeln mit Rhabarber

2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise Salz	150-200 ml Buttermilch
1 EL Speisestärke	1 TL Backpulver
2 Sternanis	50 g Speisestärke
1 Zimtstange	150 g Mehl
1 unbehandelte Zitrone	3 Eier
50 ml Wasser	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
100 g Zucker	50 g Zucker
500 g roter Rhabarber	100 g weiches Butterschmalz
einige Stiele Minze	

Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 4 cm dicke, schräge Stücke schneiden. Mit dem Zucker bestreuen und etwa 2-3 Stunden stehen lassen, so dass der Rhabarber Saft zieht. Wasser mit dünn abgeschälter Zitronenschale, Zimtstange und Sternanis aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Den Rhabarber mit dem Saft dazugeben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und den Rhabarbersud damit binden. Kompott abkühlen lassen. Weiches Butterschmalz mit Zucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale verrühren, Eier nacheinander dazugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und löffelweise unter die Buttermasse heben. Kurz unterrühren. Die Buttermilch unter den Teig rühren. Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas flüssigem Butterschmalz auspinseln. Je 2-3 gehäufte EL Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, verteilen und 4-5 Minuten goldbraun backen. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Tipp: Dazu passt Zimtsahne.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

12.16 Käsekuchen mit Obsthaube

Fett u. Paniermehl für die Form	2 EL Saft u. abger. Schale von
4 Eier (Gr. M)	2 unbeh. Zitronen
125 g weiche Butter	1 Prise Salz
100 g + 75 g + 75 g Zucker	300 g Erdbeeren
2 Pkg. Vanillin-Zucker	350 g Rhabarber, ca.
1 kg Magerquark	200 ml Kirschsafte
4 EL Milch	40 g Speisestärke
80 g Grieß	Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm O) fetten, mit Paniermehl austreuen. Eier trennen. Butter, 100 g Zucker und 1 Vanillin- Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Quark, Milch, Grieß, Zitronensaft und -schale unterrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Unter die

Quarkmasse heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. In der Form auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber putzen, waschen. 200 g Rhabarber abwiegen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Erdbeeren grob würfeln. Beides mit Kirschsafte und 1 Vanillin-Zucker aufkochen und ca. 1/2 Minute köcheln. 75 g Zucker einrühren. Stärke und 100 ml kaltes Wasser glatt rühren, ins Kompott rühren, ca. 1 Minute köcheln. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Evtl. einen Tortenring um den Käsekuchen schließen. Kompott darauf füllen, auskühlen und fest werden lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt milder Joghurt.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Wartezeit ca. 9 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 11 g, F 9 g, KH 28 g

12.17 Linzer Törtchen mit Rhabarber-Füllung

200 g Mehl	200 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker	650 g Rhabarber
125 g kalte Butter	200 ml Rhabarbernektar
2 Eier	30 g Speisestärke
1 Prise Salz	25 g gemahlene Mandeln

Mehl, 125 g Zucker, Butter in Stückchen, 1 Ei und Salz verkneten. In Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen. Marzipan, 1 EL Zucker und 1 Ei mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Nektar, restlichen Zucker und Rhabarber aufkochen. Stärke und 5 EL kaltes Wasser verrühren. Stärkemischung unter Rühren zugießen, ca. 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und 12 Kreise (Ø ca. 11 cm) ausschneiden. Teig in die gefetteten Mulden einer Muffinform legen, andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Mandeln bestreuen. Kompott darin verteilen. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf das Kompott spritzen. Törtchen im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 12 TÖRTCHEN

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde 40 Minuten (ohne Kühlzeit)

pro Stück: 330 kcal; F 17 g

12.18 Lockerer Rhabarber-Kuchen

<i>Für den Teig:</i>	150 g Zucker
100 g Butter	1 EL Orangenlikör
100 g Zucker	750 g Magerquark
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 Eier	4 Eier
200 g Mehl	
1/2 Pkg. Backpulver	<i>Außerdem:</i>
	Springform (Ø 26 cm)
<i>Für den Belag</i>	Fett für die Form
500 g Rhabarber	Puderzucker zum Bestäuben

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterziehen. Mehl sowie Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Eiermasse heben. Die Springform fetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Belag: Rhabarber schälen, abbrausen, in 1 cm dicke Stücke schneiden. 50 g Zucker mit Likör und 3 EL Wasser zum Kochen bringen. Den Rhabarber zufügen und unter ständigem Rühren ca. 3 Min. dünsten. In ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen. Abkühlen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Quark mit Puddingpulver und Rhabarbersaft verrühren. Restlichen Zucker und Eier schaumig schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Vorsichtig die Rhabarberstücke unterheben.

Fertigstellung: Rhabarberquark auf den Teigboden streichen und im Ofen ca. 50 Min. backen. Falls der Kuchen zu schnell bräunt, mit Alufolie abdecken. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 35 Min.

Backen ca. 50 Min.

pro Stück: 270 kcal

12.19 Muffins 'Strawberry Hill'

<i>Für den Teig:</i>	225 g Mehl
100 g Rhabarber	1 TL Backpulver
100 g Erdbeeren	3-4 EL Milch
175 g Joghurt-Butter	<i>Für den Guss:</i>
125 g Zucker	175 g Erdbeerkonfitüre
1 EL Vanillezucker	2 EL Zitronensaft
4 Eier	

Vorbereiteten Rhabarber und Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Joghurt-Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit der Milch unterziehen. Obst untermischen, den Teig nach Belieben in Papierförmchen füllen, diese in eine Muffinform stellen, im vorgeheizten Backofen bei 175

Grad (Erdgas Stufe 2) ca. 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft aufkochen, etwas einkochen lassen, Muffins damit bestreichen, nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren und mit Vanilleeis servieren.

12.20 Muskat-Rhabarber-Pie

<i>Mürbeteig</i>	150 g Zucker
200 g Mehl	3 EL Mehl
1/4 TL Salz	1 Prise Salz
1 Msp. Muskat	1/2 TL Muskat
3 EL Zucker	1 TL Orangenschale, abgerieben, nach Be-
wenig Zitronenschale, abgerieben	lieben
125 g Margarine oder Butter	2 Eier, verknüpft
1/2 Ei	2 EL Rahm
1 EL Rahm	400 g Rhabarber, gerüstet, in 2 cm großen
<i>Füllung</i>	Würfeln
	1/2 Ei zum Bestreichen

Für den Teig Mehl, Salz, Muskat, Zucker und Zitronenschale mischen. Die in Stücke geschnittene Margarine oder Butter beifügen, mit kalten Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. Das mit dem Rahm verknüpfte Ei begeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. 2/3 des Teiges 3 mm dick auswallen, restlichen Teig kühl stellen. Die gefettete Form auslegen, einen 2 cm hohen Rand stehen lassen, Boden gut einstechen, 1/4 Stunde kühl stellen.

Für die Füllung Zucker, Mehl und Gewürze in einer Schüssel vermischen, Eier und Rahm zusammen verknüpfen, begeben, gut verrühren. Rhabarber beimischen, auf den Teigboden verteilen.

Aus den Teigresten Garnituren ausstechen, dem Teigrand entlang auflegen, mit dem verknüpften Ei bestreichen. Backen: Ca. 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Pie- oder Springform von 24 cm O

12.21 Pikanter Rhabarber-Käsekuchen

1 rund ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm 0)	1 EL Wasser
<i>Füllung</i>	250 g Magerquark
300 g Rhabarber, in ca. 5 cm langen	250 g Halbfettquark
Stücken	3 EL Maizena
	3 Eigelb

200 g geriebener Sbrinz	wenig Muskat
150 g geriebener Gruyère	3 Eiweiß
1/4 TL Salz	1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle	evtl. Hobelkäse für die Garnitur

Die vorbereitete Form mit dem Teig auslegen, Boden dicht einstechen, kühl stellen.

Füllung: Rhabarber mit dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, 2 El davon für die Garnitur herausnehmen, längs halbieren, beiseite stellen. Rest ohne zu rühren offen weiterkochen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Rhabarber pürieren, abkühlen. Quark mit Maizena und Eigelb gut verrühren. 2 El Sbrinz auf dem Teigboden verteilen, Rest mit Gruyère und Rhabarberpüree unter die Quarkmasse mischen, würzen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, diese auf Teigboden verteilen, glatt streichen, beiseite gestellte Rhabarberstücke darauf verteilen.

Backen: ca. 50 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ca. 5 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen stehen lassen, evtl. garnieren.

Mengenangabe: 1 Springform von 20 cm Ø, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Pro Stück (1/8), ohne Hobelkäse: 407 kcal / 1702 kJ; E 25 g, F 25 g, KH 20 g

12.22 Rhabarber Muffins mit Quark-Molke-Dip

1 Scheib. Zitronenschale	1 Becher saure Sahne
2 Stangen Rhabarber (ca. 250 g)	150 ml Trinkmolke
1 Pkg. Vanillin-Zucker	125 g Mehl
2 TL Backpulver	2 Eier
Puderzucker zum Bestäuben	125 g Zucker
Muffinform	1 Prise Salz
1-2 EL Puderzucker	150 g weiche Butter
100 g Magerquark	

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stückchen schneiden. Butter, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 125 ml Molke unterrühren. Rhabarberstückchen unter den Teig heben. Je 1 Papierförmchen in die Mulden einer Muffinform (12 Mulden) setzen. Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig in den Muffinmulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Gasherd: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für den Dip Sahne, Quark, Puderzucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben, mit der restlichen Molke zu einem glatten Dip verrühren. Mit den Muffins servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.23 Rhabarber Tarte

Für den Teig

225 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

120 g weiche Butter

3 Eigelb

Für den Belag

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange

750 g Mascarpone

250 g Speisequark (40 % Fett)

200 g Zucker

3 Eier

50 g Haselnusskrokant

400 g Rhabarber

5 EL Marsala

250 g Erdbeeren (geputzt, geviertelt)

Teigzutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, Teig auf Backpapier rechteckig (26x39 cm) ausrollen. Eckige Springform (ca. 24x35 cm) fetten. Mit dem Teig auslegen, Rand ca. 2 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel einstechen. Teig in der Form ca. 1 Stunde kalt stellen. Zitronenschale fein abreiben, Orangenschale hauchdünn abschälen. Früchte auspressen, Saft und Orangenschale beiseitestellen. Mascarpone, Quark, 100 g Zucker, Eier und Zitronenschale glatt verrühren. Krokant unterrühren. Teig in der Form im heißen Ofen (180 Grad; Mitte) ca. 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Temperatur auf 160 Grad reduzieren. Creme auf dem Boden verteilen, 50-60 Minuten backen, eventuell zum Schluss abdecken. Abkühlen lassen, ca. 3 Stunden kalt stellen. Inzwischen Rhabarber putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 100 g Zucker, Marsala und Zitrusfrüchte sirupartig einkochen. Rhabarber und Orangenschale ca. 5 Minuten darin köcheln. Auskühlen lassen. Erdbeeren unterheben, auf der Tarte verteilen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12-16 Stücke

Backzeit ca. 1 1/4 Stunden

Wartezeit ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

12.24 Rhabarber-Amaretto-Torte

Fett für den Formboden

3 Eier

4 frische Eigelb (Gr. M)

Salz

150 g + 100 g + 50 g + 50 g Zucker

65 g Mehl

65 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

2 leicht geh. EL (20 g) + etwas Kakao

15 Blatt weiße Gelatine

1 kg Rhabarber (geputzt 750 g)

4 EL Grenadinesirup

1 EL Zitronensaft	1/4 l Milch
1 Msp. Zimt	6 EL Amaretto-Likör
1/4 l Roséwein, ca.	500 g + 400 g Schlagsahne
100 g gem. Mandeln	40-50 g Zartbitter-Schokoraspel

Springform (26 cm Ø) am Boden fetten. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. 3 Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und 2 EL Kakao darübersieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. 9 Blatt Gelatine kalt einweichen. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Mit Sirup, Zitrone, 100 g Zucker und Zimt aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Rhabarber abtropfen lassen, Saft auffangen. Mit Wein auf 1/2 l auffüllen, erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Kalt stellen. 6 Blatt Gelatine kalt einweichen. 4 Eigelb und 50 g Zucker cremig rühren. Mandeln rösten. Vom Herd nehmen, Milch und 50 g Zucker zufügen. Aufkochen und durchsieben. Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Amaretto einrühren, kalt stellen. Biskuit 1 x durchschneiden. Um 1 Boden einen Tortenring legen. Vom 2. Boden 2 x einen 5 cm breiten Ring abschneiden. Rest Biskuit zerbröseln. 500 g Sahne steif schlagen. Wenn die Mandelcreme zu gelieren beginnt, unterheben. Wenn der Rhabarbersaft zu gelieren beginnt, Rhabarber unterheben. 1/3 Creme auf den Boden streichen. Großen Ring darauflegen. Mit der Hälfte Kompott füllen, mit 1/3 Creme bestreichen. Mit Bröseln bestreuen. Kleinen Ring darauflegen. Rest Kompott um den Ring und in die Mitte verteilen. Mit Rest Creme bestreichen. Mind. 4 Stunden kalt stellen. 400 g Sahne steif schlagen, Torte mit 2/3 einstreichen. Mit Kakao, Raspeln und Sahnetuffs verzieren.

Mengenangabe: 16 stücke

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Backzeit ca. 20 Min.

Auskühl-/Kühlzeit mind. 6 Std.

Pro Stück ca.: 390 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 36 g

12.25 Rhabarber-Baiser

<i>Teig:</i>	2 1/2 TL Backpulver
250 g Butter oder Margarine	1.5 kg Rhabarber (ca. 10 Stangen)
100 g Zucker	250 g Ananasstücke (Konserve)
1 Vanillinzucker	<i>Baiser:</i>
4 Eier	150 g Zucker
250 g Mehl	4 Eiweiß

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier schaumig rühren, das Mehl plus Backpulver dazugeben, alles zu einem Rührteig verarbeiten und vorsichtig auf ein Backblech verstreichen. Rhabarber waschen, in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden, dann auf dem Backblech

zusammen mit den Ananasstücken verteilen. Bei 175 Grad (Normalbackofen/Umluft: 150 Grad) etwa 20 bis 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Baisermasse herstellen. Dazu 4 Eiweiß mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Sobald die Rhabarberstücke weich sind, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen. Zurück in den Ofen schieben (mittlere Schiene). Nochmals 8 bis 10 Minuten backen bei 200 bis 220 Grad (Normalbackofen/Umluftbackofen 180 bis 200 Grad.)
Achtung: Der Baiser verbrennt leicht, deshalb häufiger den Backofen kontrollieren. Der Kuchen ist fertig, wenn der Baiser eine gold-braune Farbe hat.

12.26 Rhabarber-Baiser-Törtchen

Mürbeteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone,
nur 1/2 abgeriebene Schale
120 g Butter, in Stücken, kalt
1 Ei, verklopft

Füllung

300 g Erdbeer-Rhabarber,
geschält, in Stücken (ergibt ca. 200 g)
2 EL Zucker
2 frische Eiweiße
1 Prise Salz
100 g Zucker
2 EL gemahlene Mandeln

Mürbeteig: Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig zwischen Klarsichtfolie und wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gewelltem Rand von je ca. 12 cm O ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstecken.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Füllung: Rhabarber mit Zucker in einer Pfanne zugedeckt ca. 3 Min. köcheln, auskühlen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm O) füllen. Mandeln auf den Törtchenböden verteilen, Rhabarber darauf verteilen, mit der Meringue-Masse dekorativ verzieren.

Überbacken: ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

Dazu passt: Vanilleglace.

Mengenangabe: 8 Förmchen von je ca. 10 cm O, gefettet und bemehlt

Backen: ca. 18 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück: 325 kcal / 1359 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 43 g

12.27 Rhabarber-Bananen Torte

für den Teig:

350 g Mehl
130 g Butter
1 EL Milch
100 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

für den Belag:

500 g Rhabarber
1 reife Banane
1-2 EL Butter
100 g Löffelbiskuits
140 g Zucker

Alle Zutaten für den Teig nacheinander in eine Schüssel geben und gut verrühren (die Eier am besten erst zum Schluss hinzufügen); die Schüssel für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Rhabarberstangen säubern, enthäuten und in kleine Stückchen schneiden. Die Banane ebenfalls in kleine Stückchen schneiden und mit den Rhabarberstückchen vermischen. Die Butter schmelzen und die Löffelbiskuits mit der Kuchenrolle oder dem Mixer zerbröseln; beides mit dem Zucker vermengen und mit den Rhabarber- und Bananenstückchen verrühren. Danach 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) geben. Den Teig am Rand ca. einen Zentimeter rundherum hochziehen. Anschließend das Gemisch aus Rhabarber, Bananen und Löffelbiskuits darauf verteilen. Aus dem restlichen Teig mit der Kuchenrolle eine runde, dünne Haube bilden und darüber decken. Diese Haube mit etwas Milch bestreichen und mit einer Gabel einige Löcher hinein stechen. Anschließend ca. 25 Minuten bei 180 Grad (Heißluft) backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen und je nach Geschmack mit Rhabarber und Bananen dekorieren.

12.28 Rhabarber-Blechkuchen mit Vanillecreme

Fett und Mehl für die Fettpfanne	130 g + 50 g + 50 g Speisestärke
1.75 kg Rhabarber (netto 1,5 kg)	250 g weiche Butter/Margarine
225 g + 40 g + 200 g + 2 EL Zucker	Salz
2 Pkg. Vanillinzucker	5 Eier (Gr. M)
450 ml Milch	250 g Mehl
1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'	3 gestr. TL Backpulver
(zum Kochen; für 1/2 l Milch)	150 g Mandelstifte
1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale von	Puderzucker zum Bestäuben

Eine Fettpfanne (ca. 32x39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten, mit Mehl ausstäuben. Rhabarber putzen, waschen, in dicke Scheiben schneiden und 1,5 kg abwiegen. Mit 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker in einem Topf mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.

5 EL Milch und Puddingpulver verrühren. Rest Milch und 40 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Auskühlen lassen, dabei öfter umrühren.

Zitronenschale zum Rhabarber geben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Dabei öfter umrühren. 130 g Stärke und 200 ml Wasser verrühren. In den Rhabarber rühren und 1-2 Minuten weiterköcheln. Auskühlen lassen, dabei öfter umrühren.

Fett, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Prise Salz ca. 5 Minuten cremig rühren. Eier einzeln im Wechsel mit 50 g Stärke unterrühren. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, portionsweise kurz unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen.

Pudding mit dem Handrührgerät kurz verrühren. Auf den Rührteig streichen. Rhabarbergrütze daraufstreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Mandeln und 2 EL Zucker daraufstreuen und ca. 30 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Backzeit ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 40 g

12.29 Rhabarber-Buttermilch-Torte

3 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g + 200 g + 4 EL Zucker

2 Pkg. Vanillin-Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 kg Rhabarber

1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'

(z. Kochen; f. 1/2 l Milch)

12 Blatt weiße Gelatine

1 kg Buttermilch

250 g Schlagsahne

evtl. 4 EL Rhabarber-Konfitüre u.

Melisse z. Verzieren, Backpapier

Springform (26 cm O) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 800 g Rhabarber abmessen. Mit 100 ml Wasser aufkochen, offen 8-10 Minuten köcheln. 200 g Zucker einrühren. Puddingpulver und 6 EL (60 ml) Wasser verrühren. Ins Kompott rühren und kurz aufkochen. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Das Kompott darauf streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, 4 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Buttermilch löffelweise einrühren, dann unter den Rest Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie zu

gelieren beginnt. 150 g Sahne steif schlagen. Unter die Buttermilch heben. Auf das Kompott streichen. Über Nacht kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen, Konfitüre erwärmen. Die Torte mit Sahnetuffs, Konfitüre und Melisse verzieren. Tipp: Sollte das Kompott sehr nussig sein, nehmen Sie einfach 2 statt 1 Päckchen Puddingpulver

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 12 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 6 g, F 7 g, KH 37 g

12.30 Rhabarber-Creme-Torte

etwas Fett und Mehl	750 g Rhabarber (netto ca. 600 g)
250 g Mehl	4 Blatt weiße Gelatine
1/2 gestr. TL Backpulver	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
100 g + 150 g + 50 g Zucker	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
Salz	1/2 l Milch
125 g kalte Butter	250 g Schlagsahne
1 Ei (Gr. M)	40 g Haselnusskrokant

Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl und Backpulver mischen. 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und Ei zufügen. Alles erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Dann 2/3 des Teiges mit etwas Mehl bestäuben und auf dem Springformboden ausrollen. Formrand darum schließen. Restlichen Teig zu 2 Rollen (je ca. 36 cm lang) formen, an den Formrand legen und ca. 4 cm hochdrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 150 g Zucker mischen (nicht lange stehen lassen!). Vorgebackenen Tortenboden aus dem Ofen nehmen und den Rhabarber sofort gleichmäßig darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur ca. 25 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Puddingpulver mit 50 g Zucker und 6 EL Milch glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Auskühlen lassen, dabei zwischendurch mehrmals umrühren.

Sahne steif schlagen und in 2 Portionen unter den Pudding heben. Creme auf den Rhabarber streichen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen und mit Krokant bestreuen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 6 Std.

Backzeit ca. 40-45 Min.

pro Stück ca.: 290 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 36 g

12.31 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

500 g Mehl	500 g Erdbeeren
30 g Hefe	250 g Zucker
85 g Zucker	4 Eier
1/4 l Milch (handwarm), ca.	2 Becher saure Sahne oder Schmand (à 200 g)
100 g Butter	150 g Zucker
1/2 TL Salz	Vanillezucker
etwas Zitronenschale	50 g Mandeln (gehackt)
1 kg Rhabarber	

Aus Mehl, Hefe, 85 g Zucker, handwarmer Milch, Butter und einer Prise Salz und ein wenig geriebener Zitronenschale einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit 250 g Zucker ca. 5 Minuten aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, restlichen Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 200-220 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Mengenangabe: 12

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.32 Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung

<i>Vanille-Pudding</i>	4 Eier
3 dl Milch	400 g roter Rhabarber, in Würfeli
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt	200 g Mehl
2 EL Maizena	1 TL Backpulver
1 Eigelb	<i>Verzierung (siehe Tipp)</i>
3 EL Zucker	einige Erdbeerblüten
<i>Rührteig</i>	1 frisches Eiweiß, leicht verklopft
150 g Butter	Zucker
220 g Zucker	100 g Erdbeeren, in Stücken
1 Prise Salz	200 g Puderzucker

Vanille-Pudding: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der

Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Pudding durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, auskühlen. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben.

Rührteig: Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz darunterhören. Ein Ei nach dem andern darunterhören, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Rhabarber begeben, daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Ca. 2/3 des Teiges in die vorbereitete Form füllen. Vanille-Pudding ca. 1 cm tief hineinspritzen. Restlichen Teig darauf verteilen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Gitter auf ein Backpapier stellen.

Verzierung: Die Blüten mit einem feinen Pinsel dünn mit Eiweiß bestreichen, auf ein Gitter legen. Sorgfältig mit Zucker bestreuen, ca. 3 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen. Erdbeeren fein pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 5 Esslöffel). Puderzucker und Erdbeeren zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, über das Herz gießen, am Rand und innen verstreichen. Wenn nötig, aufgefangene Glasur am Rand verstreichen. Herz mit Erdbeerblüten verzieren.

Tipp: Statt mit kandierten Erdbeerblüten mit Marzipanblüten verzieren. 1/2 Rolle (ca. 40 g) gelben Modellier-/ Dekormarzipan dünn auswallen, Blüten ausstechen. Mit weißem Modellier-/Dekormarzipan Blütenmitte formen.

Lässt sich vorbereiten: Herz 1 Tag im Voraus backen. In Alufolie verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren verzieren.

Mengenangabe: 1 (Herzförmige) Gugelhupf-Form von ca. 2 l, gefettet und bemeh

Backen: ca. 40 Min.

Trocknen: ca. 3 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro Stück (1/26): 164 kcal / 687 kJ; E 3 g, F 7 g, KH 23 g

12.33 Rhabarber-Jalousie

Blätterteig-Jalousie

1-2 Pakete fertigen Tiefkühl-Blätterteig

Frischkäse-Füllung

325 g Frischkäse

40 g Zucker

1 Ei mittlerer Größe

90 ml Mehl

Frucht-Füllung

7 Stangen Rhabarber

1 Pkg. Vanillezucker

Sonstige Zutaten

1 unbeh. Zitrone, abgeriebene Schale von

1 Ei mittlerer Größe

Zucker zum Streuen

Blätterteig-Jalousie: Den Blätterteig oder ggf. die einzelnen Blätterteigplatten so zusammenlegen und ausrollen, dass einmal ein Streifen von 40cm Länge und 14cm Breite, sowie ein Streifen von 40cm Länge und 18 cm Breite ausgerollt werden können.

Frischkäse-Füllung: Frischkäse, Ei und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren und anschließend das gesiebte Mehl unterheben.

Frucht-Füllung: Die Rhabarberstangen schälen und in neun Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese Stücke mit Vanillezucker bestreuen. Zusammensetzen der Rhabarber-Jalousie: Den zehn Zentimeter breiten Blätterteigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und darauf die Frischkäse-Füllung streichen. Dabei sollte an beiden Längsrändern ein etwa einen Zentimeter breiter Streifen frei bleiben. Die vorbereiteten Rhabarber-Stücke eng nebeneinander auf die aufgestrichene Frischkäse-Füllung legen. Die Schale einer Zitrone direkt darüber reiben. Mit Wasser den freigelassen Teigrand bepinseln und nun den zweiten breiteren Blätterteigstreifen über den Rhabarber legen und die beiden Teigränder an der Längsseite gut andrücken. Die Blätterteigdecke mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. einem Zentimeter Streifen einschneiden. Die Rhabarber-Jalousie im auf 200°C mit Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 30 bis 40 Minuten abbacken. Nachdem die Rhabarber-Jalousie etwas abgekühlt ist in ca. fünf Zentimeter breite Stücke schneiden und lauwarm oder kalt mit Vanillesahne servieren.

12.34 Rhabarber-Joghurt-Cake

150 g Butter, in Stücken, weich	3 Eier
1 Becher Vanille-Joghurt (180 g), Becher ausgespült und getrocknet zum Ab-	3 Joghurtbecher Mehl
messen	1 TL Backpulver
2 Joghurtbecher Zucker	3 Stängel roter Rhabarber (ca. 250 g), in ca. 1cm langen Stücken
1 Prise Salz	

Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Rhabarber unter die Eimasse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 70 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: Beim Rühren der Butter mit Joghurt, Zucker und Eiern kann das Joghurt ausflocken. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des gebackenen Cakes.

Haltbarkeit: gut in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Mengenangabe: 1 Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

Backen: ca. 70 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Pro Stück (1/6): 245 kcal / 1026 kJ; E 4 g, F 9 g, KH 36 g

12.35 Rhabarber-Joghurt-Torte

Biskuit

180 g Zucker
 6 Eier
 1 Prise Salz
 1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale
 180 g Mehl

Rhabarberkompott

1 EL Wasser
 3 EL Zucker
 450 g Rhabarber, in ca. 1 cm langen

Stücken

Joghurtfüllung

600 g griechisches Joghurt
 4 EL flüssiger Honig
 3 EL Zucker
 6 Blätter Gelatine,
 ca,5 Min in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
 2 EL Wasser, siedend
 2 dl Rahm, steif geschlagen
 25 g Mini-Meringues

Biskuit: Zucker, Eier, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Mehl mit dem Gummischaber sorgfältig daruntermischen. Teig sofort in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Boden und Backpapier entfernen, auskühlen, quer halbieren.

Lässt sich vorbereiten: Biskuit 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarberkompott: Wasser mit Zucker und Rhabarber in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 7 Min. köcheln, auskühlen.

Joghurtfüllung: Joghurt mit Honig und Zucker glatt rühren. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 5 El Masse verrühren, sofort gut unter die restliche Masse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Schlagrahm darunterziehen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Fertig stellen: Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Rhabarberkompott darauf verteilen, 1/4 der Joghurtfüllung darauf verteilen. Zweites Biskuit darauflegen, restliche Füllung daraufgeben, Torte und Tortenrand damit überziehen, ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Torte vor dem Servieren mit Meringues verzieren.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 26cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Backen: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro Stück (1/8): 490 kcal / 2053 kJ; E 11 g, F 21 g, KH 65 g

12.36 Rhabarber-Joghurttorte

Fett für die Form	5-6 EL Milch
4 Eier (Gr. M)	200 g + etwas Puderzucker
125 g weiche Butter/Margarine	750 g Rhabarber (netto 600 g)
125 g + 125 g +50 g Zucker	2-3 EL Kirschnektar oder Apfelsaft
3 Pkg. Vanillinzucker	8 Blatt weiße Gelatine
Salz	300 g Vollmilchjoghurt
150 g Mehl	200 g Schlagsahne
2 leicht geh. TL Backpulver	

Springform (ca. 26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Fett, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren.

Hälfte Teig in die Form streichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Puderzucker einrieseln lassen. Hälfte Eischnee leicht wellig auf den Teig streichen, dabei rundherum am Rand ca. 2 cm frei lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Aus übrigem Teig und Eischnee auf gleiche Weise einen 2. Boden backen.

Rhabarber putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rhabarberscheiben (600 g), 125 g Zucker und Kirschnektar im Topf mischen und unter Rühren aufkochen. Rhabarber ca. 4 Minuten köcheln, bis er zu zerfallen beginnt. Kompott auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 50 g Zucker und 2 Päckchen Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2-3 EL Joghurt einrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Rhabarberkompott einrühren. Kalt stellen, bis die Rhabarbercreme zu gelieren beginnt (dauert je nach Sorte ca. 10 Minuten bis ca. 45 Minuten).

Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Tortenring um einen Tortenboden schließen. Creme daraufstreichen. Mit dem 2. Tortenboden belegen. Ca. 4 Stunden kalt stellen. Vorm Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

pro Stück ca.: 310 kcal; E 5 g, F 13 g, KH 42 g

12.37 Rhabarber-Kokos-Kuchen

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne	Salz
1 kg Rhabarber (geputzt 750 g)	250 g Mehl
4 Eier (Gr. M)	2 geh. TL Backpulver
160 g weiche Butter	100 ml Milch
150 g + 200 g Zucker	200 g Kokosraspel
2 Pkg. Vanillin-Zucker	Puderzucker zum Bestäuben

Eier trennen. Butter, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eigelb nacheinander zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit

der Milch kurz unterrühren. Den recht festen Teig auf die Fettpfanne streichen -das geht besonders gut mit einer Winkelpalette oder einem Tortenheber, Eiweiß steif schlagen. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Rhabarberstücke und Kokosraspel vorsichtig unterheben. Rhabarber-Kokos-Baiser auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und in der Fettpfanne auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit 30-35 Min.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 3 g, F 12 g, KH 23 g

12.38 Rhabarber-Krümel-Torte

4 Eier (Gr. M)	50 g Butter
200 g + 1 EL (20 g) + 80 g + 50 g Zucker	50 g gemahlene Mandeln
160 g Mehl	500 g Schlagsahne
500 g Rhabarber	2 Pkg. Sahnefestiger
1 Pkg. Puddingpulver 'Sahne-Geschmack' (für 1/2 l Milch; zum Kochen)	evtl. Melisse
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Backpapier

Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Nacheinander Eigelb darunterschlagen. Mehl unterheben.

Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen. Papier abziehen. Boden auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, kleinschneiden. Von 1/4 l Wasser 6 EL abnehmen, mit Puddingpulver und 20 g Zucker verrühren. Rhabarber mit Rest Wasser, 80 g Zucker und Vanillin-Zucker ca. 5 Minuten kochen. Mit Puddingpulver binden, auskühlen.

Biskuitboden mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand stehenlassen. Butter erhitzen. Hälfte Biskuitinneres zerkrümeln. Mit 50 g Zucker und Mandeln in der Butter rösten, dabei öfter wenden.

Sahne und -festiger steif schlagen. Rhabarber in den ausgehöhlten Boden füllen. Hälfte Sahne daraufstreichen. Tortenrand mit einem Teil der restlichen Sahne bestreichen. Geröstete Krümel auf der Torte verteilen. Rest Sahne als Tuffs daraufspritzen. Mit Melisse verzieren.

Tipp: lässt sich prima einfrieren

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 300 kcal / 1260 kJ; E 4 g, F 16 g, KH 34 g

12.39 Rhabarber-Kuchen

Für den Teig:

1/4 l Milch, knapp
80 g Margarine
80 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1/4 TL Salz
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
etwas Fett für das Blech

Für den Belag:

750 g Rhabarber
70 g Margarine
175 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
500 g Quark
2/3 P. Vanillepudding

Lauwarme Milch, Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Mehl nacheinander in eine hohe Schüssel geben. Die feingebröckelte Hefe gleichmäßig darüber verteilen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zuerst auf der niedrigen Schaltstufe und dann auf der höchsten Schaltstufe so lange kneten, bis sich der Teig von dem Schüsselrand löst. Gehen lassen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen und im Backofen bei niedrigster Stufe und geöffneter Backofentür nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Unterdessen die Rhabarberstangen waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Für die Creme die Margarine mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Ei, Quark sowie Puddingpulver zufügen und alles gut verschlagen. Die Rhabarberstücke auf dem Kuchenteig gleichmäßig verteilen und die Zwischenräume mit der Quarkmasse ausfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Elektro) oder Stufe 3 (Gas) ca. 45 Minuten backen. 'Z1 Zubereitungszeit:

ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

12.40 Rhabarber-Mandelkuchen

1 Pkg. Backpulver
8 Eier
200 g Butter
350 g Mandelblättchen
75 g Mehl
250 g Zucker

250 g Butter
750 g Rhabarber
1/2 Becher Sahne (100 g)
350 g Mehl
300 g Zucker

250 g Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Eier und 300 g Zucker schaumig schlagen. Die lauwarmer Butter unterziehen. 350 g Mehl und Backpulver darüber sieben, im Wechsel mit der Sahne unter die Eimasse rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig daraufstreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen und den Kuchen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten hellgelb vorbacken. Für den Belag 200 g Butter, 250 g Zucker, 75 g Mehl und Mandelblättchen in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, in etwa 15 Minuten goldbraun zu Ende backen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.41 Rhabarber-Marzipan-Kuchen

400 g Mehl	1.2 kg Rhabarber
2 TL Backpulver	20 g Semmelbrösel
250 g Butter oder Margarine	400 g Marzipanrohmasse
275 g Zucker	2 Pkg. Vanillepuddingpulver
Salz	400 ml Schlagsahne
6 Eigelb	1 EL Puderzucker
3 EL Eiswasser	

Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 3 EL Eiswasser mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen. Das Backblech gut fetten, den Teig direkt auf dem Blech ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen, vorbacken. Schaltung: 170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Min. Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Semmelbrösel auf den vorgebackenen Teig geben, damit der Teig nicht durchweicht, den Rhabarber darauf verteilen und mit 50 g Zucker bestreuen. Marzipanrohmasse zerbröckeln, mit 4 Eigelb und 100 g Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren. Abwechselnd Puddingpulver und Schlagsahne unterrühren. Den Marzipan-Pudding-Guß gleichmäßig über dem Rhabarber verteilen. Vor den Kuchenrand ein gefaltetes Stück Alufolie setzen. Kuchen weitere 30 - 35 Min. backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stück

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Stück: 435 kcal / 1827 kJ

12.42 Rhabarber-Marzipan-Kuchen mit Butterstreuseln

BELAG:

1.5 kg Rhabarber
 5 EL Himbeersirup
 200 g Marzipan-Rohmasse
 1 Eigelb
 100 g Creme fraîche

TEIG:

300 g Mehl
 100 g gemahlene Mandeln
 100 g Zucker
 1 TL Backpulver
 1 Ei
 1 Prise Salz

etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
 250 g weiche Butter

STREUSEL:

100 g Butter
 150 g Mehl
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Prise Salz

PLUS:

Fett fürs Blech
 Mehl zum Bearbeiten
 2 TL Puderzucker zum Bestäuben

Für den Belag: Den Rhabarber abspülen, die Enden abschneiden und Rhabarber in Stücke schneiden. Dabei die Schale der dicken Stangen mit abziehen. Sirup über den Rhabarber gießen und 10 Minuten ziehen lassen. Der Zucker im Sirup zieht den Saft aus den Rhabarberstücken. Marzipan auf einer Küchenreibe grob raffeln. Dafür am besten das Marzipan vorher gut kühlen oder sogar einfrieren, dann ist es lest und lässt sich einfacher raffeln. Eigelb und Creme fraîche dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Für den Teig: Alle Zutaten erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Fettpfanne des Backofens fetten. Den Teig in kleinen Flöckchen auf dem ganzen Blech verteilen und dann zu einem Teigboden zusammendrücken. Dabei einen kleinen Teigrand hochziehen. Teig dann mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen etwa 10 Minuten vorbacken. Durch die Locher im Teig können sich keine Blasen bilden. Für die Streusel: Die Butter schmelzen. Restliche Streuselzutaten mischen und die Butter langsam unter Rühren mit einer Gabel krümelig unterarbeiten. Nicht zu viel rühren, der Teig soll krümelig bleiben! Die Marzipancreme mit einem Löffel vorsichtig auf den vorgebackenen Teigboden streichen. Erst die Rhabarberstücke, dann die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen im Backofen etwa 25-30 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

DAZU Schlagsahne oder Vanilleeis.

Mengenangabe: 24 Stücke

ZUBEREITUNG: 1 Stunde 45 Minuten

PRO STÜCK ca.: 305 kcal; E 5 g, F 19 g, KH 28 g

12.43 Rhabarber-Marzipankuchen

400 g Mehl	1.2 kg Rhabarber
2 TL Backpulver	20 g Semmelbrösel
250 g Butter oder Margarine	400 g Marzipanrohmasse
275 g Zucker	2 P. Vanille-Puddingpulver
Salz	400 ml Schlagsahne
6 Eigelb	1 EL Puderzucker
3 EL Eiswasser	

Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 3 EL Eiswasser mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Eine Fettpfanne gut fetten, den Teig direkt auf der Fettpfanne ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen, vorbacken.

Schaltung: 180 -200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160- 180°, Umluftbackofen 20 Minuten Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Semmelbrösel auf den vorgebackenen Teig geben, damit der Rhabarber nicht durchweicht, den Rhabarber darauf verteilen und mit 50 g Zucker bestreuen. Marzipanrohmasse zerbröckeln. Mit 4 Eigelb und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Puddingpulver und Schlagsahne unterrühren. Den Marzipan-Pudding-Guss gleichmäßig über den Rhabarber verteilen. Kuchen weitere 25 - 30 Min. wie oben backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Stück: 435 kcal / 1827 kJ

12.44 Rhabarber-Nuss-Kuchen

Fett	1/2 TL Zimt
Semmelbrösel	300 g Mehl
4 Eier	50 g grob gehackte Pekannüsse
1 Prise Salz	1 groß. Stange Rhabarber (geputzt, klein gewürfelt)
120 g Zucker	Pekannüsse für die Form und zum Bestreuen
140 g weiche Butter	
1 Pkg. Vanillezucker	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Backform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. Butter mit 40 g Zucker, Vanillezucker und Zimt cremig rühren. Eigelbe und Mehl untermischen. Eischnee, Nüsse und in Semmelbröseln gewendete Rhabarberstücke unterheben. Teig in die Form füllen, mit Semmelbröseln und Nüssen bestreuen, ca. 1 Stunde backen. Etwas warten, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 1 Kastenform (25 cm):

Zubereitung: 1 1/2 Stunden

pro Person (12 Stück): 295 kcal; F 17 g

12.45 Rhabarber-Nuss-Kuchen

1 groß. Stange Rhabarber	1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Semmelbrösel	1/2 Prise Zimt
4 Eier	50 g grob gehackte Para-, Peka- oder Walnüsse
1 Prise Salz	300 g Mehl
120 g Zucker	
140 g weiche Butter	

Rhabarber putzen, abbrausen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit den Semmelbröseln mischen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen. Eigelbe einrühren. Nüsse mit Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Erst Eischnee, dann Rhabarberstücke behutsam unterziehen.

Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform (30 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Wer mag, serviert dazu Vanilleeis oder geschlagene Sahne.

Mengenangabe: 12 Stück

Vorbereiten ca. 30 Min.

Backen ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 210 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 23 g

12.46 Rhabarber-Osterkuchen

<i>Belag</i>	4 Eigelbe
90 g Zucker	4 Eiweiße
20 g Butter, in Stücken	1 Prise Salz
500 g Rhabarber, in ca. 3 cm langen Stücken	2 EL Zucker
	50 g Hartweizengrieß
<i>Biskuit</i>	50 g geschälte Mandeln, fein gemahlen
120 g Zucker	50 g Mehl

Zucker auf den vorbereiteten Formenboden streuen. Karamellisieren: ca. 8 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Butter daraufgeben, schmelzen. Blech herausnehmen, leicht abkühlen. Rhabarberstücke dicht nebeneinander in den Karamell legen.

Biskuit: Zucker und Eigelbe in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Restliche Zutaten lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, auf dem Rhabarber verteilen.

Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen noch heiß sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, auskühlen.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet, Boden exakt mit Backpapi

Backen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Stück (1/8): 265 kcal / 1108 kJ; E 6 g, F 9 g, KH 39 g

12.47 Rhabarber-Pie

Teig:

200 g Mehl
1/4 TL Salz
1 Msp. Muskat
3 EL Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
125 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
1 EL Sahne

Füllung:

400 g Rhabarber
2 Eier
2 EL Sahne
150 g Zucker
3 EL Mehl
1 Prise Salz
1/2 TL Muskat
1 TL abgeriebene Orangenschale, evtl.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig zusammenkneten. Mindestens 1/2 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach 2/3 des Teiges zu einer 3 mm dicken Teigplatte ausrollen. Eine gefettete Springform oder Pieform (ca. Ø 25 cm) mit dem Teig auslegen, aus dem restlichen Teig einen 2 cm hohen Rand formen, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Rhabarber putzen und waschen, in 2 cm lange Streifen schneiden.

Für die Füllung Eier, Sahne, Zucker, Mehl und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Rhabarberstücke mit der Füllung vermischen und auf dem Teigboden verteilen, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen 45 - 50 Minuten

Mengenangabe: 6 Portionen

12.48 Rhabarber-Quarktorte

50 ml Campari	1 EL Zucker
6 Blätter Gelatine	1 Nelke
1 Pkg. Tortenguss klar	1/2 Zimtstange
1 Pkg. Vanillezucker	2 EL Zucker
1 unbeh. Zitronen, abger. Schale von	300 g Rhabarber
1/2 Schokoladenbiskuitboden (Fertigprodukt)	300 ml Sahne
80 g gehobelte Mandeln	500 g Quark
4 EL Aprikosenkonfitüre	150 g Zucker
2 EL Preiselbeeren	4 Eigelb
	2 Eier

Vom Rhabarber die Haut (Fäden) abziehen, in schräge, ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und in 250 ml Wasser mit Zucker, Zimtstange und Nelke bissfest garen, auskühlen lassen. Biskuitboden mit der Rhabarberflüssigkeit tränken und in einen Tortenring einlegen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Mandeln goldgelb anrösten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und über Wasserbad auflösen. Eier, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale kräftig schaumig schlagen. Quark unterrühren und die geschlagene Sahne locker unterheben. Die Gelatine einrühren und diese Masse sofort auf dem Schokoladenbiskuitboden verstreichen. Das Ganze für 6-8 Stunden kaltstellen. Anschließend die Torte aus dem Ring nehmen und mit dem Rhabarber belegen. Den Tortenguss nach Rezept, abzüglich 5 cl Wasser, herstellen. Campari und Preiselbeeren einrühren, leicht abkühlen lassen und über den Rhabarber verteilen, kurz kaltstellen. Torte außen mit der restlichen Aprikosenmarmelade einstreichen und mit den Mandeln bestreuen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Auf Wunsch mit Sahnerosen ausgarnieren und mit Erdbeeren dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.49 Rhabarber-Ricotta-Tarte

Für den Teig

200 g Vollkornweizenmehl
125 g Margarine
75 g brauner Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL abger. Zitronenschale

Für die Füllung

200 g Ricotta
250 ml Rama Cremefine Vanilla
2 Eigelb
2 TL abger. Zitronenschale
2 EL Stärke
3 EL Puderzucker
200 g Rhabarber

Zutaten für den Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Teig mehrmals einstechen

und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Ricotta, Cremefine, Eigelbe sowie Zitronenschale aufschlagen. Stärke mit 2 EL Puderzucker darübersieben und unterrühren. Den Rhabarber schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden, unter die Masse heben und alles auf den Tarteboden streichen. Im vorgeheizten Backofen in ca. 35 Min. fertigbacken. Herausnehmen und mit übrigem Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: ca. 12

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Stück: 250 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 22 g

12.50 Rhabarber-Schiffli

Blitz-Teig

150 g Mehl
30 g Zucker
2 Prisen Salz
40 g Butter
1 Eigelb, mit
3 EL Wasser verklopft
1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60 g),
geschmolzen

Rhabarbercreme

300 g Rhabarber, in Würfeli
2 EL Zucker
1 EL Wasser
50 g Butter
2 frische Eier, verklopft
50 g Zucker
1 TL Maizena

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Eimischung zur Butter geben, alles zum Mehl geben. Rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen, in der Zwischenzeit Creme zubereiten.

Formen: Schiffli-Form mit der Rückseite nach oben auf einen Blechrücken legen. Teig ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. 12 Ovale ausstechen, auf die Wölbungen legen, leicht andrücken, mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Blindbacken: 12-15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Schiffli sorgfältig abheben, auf einem Gitter auskühlen. Schiffli bis knapp unter den Rand mit der Glasur bestreichen.

Rhabarbercreme: Rhabarber mit Wasser und Zucker in einer Chromstahlpfanne mischen, zugedeckt weich köcheln. 100 g Rhabarber herausnehmen, pürieren, in eine kleine Schüssel geben, Rest auskühlen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Eier, Zucker und Maizena mit dem Rhabarberpüree gut verrühren. In die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme in eine Schüssel gießen, auskühlen, zugedeckt kühl stellen.

Füllen: Rhabarber abtropfen, die Hälfte in die Schiffli verteilen. Rhabarbercreme daraufgeben, restlichen Rhabarber darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Teigschiffli 1 Tag im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Füllung 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Rhabarbercreme luftdicht mit Klarsichtfolie bedecken, damit sie sich nicht verfärbt. Schiffli 30 Min. vor dem Servieren füllen.

Mengenangabe: 1 Für die Schiffli-Form oder 8 Muffinsförmchen, gefettet

Blindbacken: 12-15 Min.

Kühl stellen: ca. 154-Std.

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro Stück: 275 kcal / 1151 kJ; E 5 g, F 15 g, KH 31 g

12.51 Rhabarber-Schillerlocken

Für den Teig:	50 g Zucker
2 groß. TK-Blätterteigplatten (225 g)	250 ml Sahne
1 Eigelb	1 Pkg. Vanillinzucker
3 EL Milch	4 EL Eierlikör
4 EL Hagelzucker	

Außerdem:

<i>Für die Füllung:</i>	10 Schillerlockenförmchen
2 Blatt weiße Gelatine	Backpapier
250 g Rhabarber	Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Teigplatten antauen lassen. Je 30x15 cm groß ausrollen, längs in je 5 ca. 3 cm breite Streifen teilen. Förmchen kalt ausspülen, von der Spitze her mit je einem Teigstreifen umwickeln.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eigelb, Milch verquirlen, Schillerlocken damit bepinseln, Hagelzucker aufstreuen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 15 Min. backen. Gelatine einweichen.

Rhabarber schälen, abbrausen, sehr fein würfeln. Zuckern, ziehen lassen, im eigenen Saft ca. 10 Min. dünsten. Mit ausgedrückter Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen, Vanillinzucker einrieseln lassen. Mit Likör unter den erkalteten Rhabarber heben. Schillerlocken damit füllen.

Mengenangabe: 10 Stück

Zubereitung ca. 50 Min.

Backen ca. 15 Min.

Garen ca. 10 Min.

300 kcal; E 3 g, F 23 g, KH 26 g

12.52 Rhabarber-Schmand-Kuchen

200 g Vollkornbutterkekse	750 g Rhabarber
125 g Zucker	1 EL Johannisbeergelee
80 g zerlassene Butter	2 Eigelbe
1 Eiweiß	100 g Puderzucker
80 g geröstete Mandelblättchen	200 g Schmand

Zunächst in einer Pfanne die Butter zerlassen und die Vollkornbutterkekse fein zerkrümeln. Die Keksbrösel werden mit Zucker, der zerlassenen Butter und dem Eiweiß gut vermischt. Anschließend die Masse in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm) drücken. In dem in der Pfanne verbliebenen Butterrest die Mandelblättchen rösten und auf dem Kuchenboden verteilen. Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Johannisbeergelee in einem Topf erwärmen und die Rhabarberstücke hinzugeben. Das Ganze bei kleiner Flamme etwa fünf Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Fruchtmasse in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Er wird mit dem Eigelb, dem Puderzucker und dem Schmand zu einer Creme verrührt. Zunächst die Rhabarber-Johannisbeer-Masse auf den Boden geben, darüber kommt die Creme. Nun muss der Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Ein Tipp von Ingrid Schröder: Wer es cremiger mag, kann die Zutaten für die Schmandcreme auch einfach verdoppeln, also 4 Eigelbe, 200 g Puderzucker und 400 g Schmand. Dann verlängert sich die Backzeit um ein paar Minuten. Besonders lecker ist der Rhabarber-Schmand-Kuchen noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis.

12.53 Rhabarber-Schnecken

120 g Butter	1 Ei
130 ml Milch	400 g Rhabarber
400 g Mehl	2 TL Speisestärke
100 g Zucker	120 g Rhabarber-Konfitüre
1 Pkg. Trocken-hefe	60 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone, abger. Schale von	1-2 EL Rhabarber-Fruchtsaftgetränk
1 Bio-Orange, abger. Schale von	

Butter schmelzen Milch zugeben, erwärmen Mehl, 50 g Zucker, Hefe und Hälfte der Zitruschale in einer Schüssel mischen. Milch-Butter-Mix (lauwarm) und Ei zufügen, glatt kneten. Teig zugedeckt am warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig auf einem Stück leicht bemehltem Backpapier rechteckig (ca. 25x45 cm) ausrollen. Rhabarber putzen, in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Mit 50 g Zucker, Rest Zitruschale und Stärke mischen, auf dem Teig verteilen. Von der Längsseite her aufrollen. Naht nach unten, Rolle in 9 Stücke schneiden. Schnecken rundherum mit Wasser bepinseln, nebeneinander (Schnittfläche oben) dicht an dicht in Dreierreihen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei leicht aneinanderdrücken. Abgedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen (180 Grad; Mitte) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Konfitüre erwärmen, durch ein

Sieb streichen. Warme Schnecken damit bepinseln. Abkühlen lassen. Puderzucker und Rhabarbersaft zu einem dünnen Guss verrühren. Mit einem Löffel streifenartig auf den Schnecken verteilen.

Mengenangabe: 9 Stück

Backzeit ca. 25 Minuten

Ruhezeit ca. 1 1/2 Stunden

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

12.54 Rhabarber-Schnecken

Süßer Hefeteig

300 g Mehl

3 EL Zucker

1/4 TL Salz

1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

25 g Butter, weich

1 dl Milch

1 Ei, verklopft

Füllung

300 g roter Rhabarber, in Würfeli

200 g Haselnüsse, fein gehackt

4 EL Zucker

1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

2 EL Erdbeerguss-Gelee

1 EL Wasser

1 EL Erdbeerguss-Gelee

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei darunter mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung: Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick rechteckig auswallen. Gelee darauf streichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem scharfen Messer von einer Seite her 7-mal bis auf einen Rand von ca. 1 cm einschneiden, die Stücke abwechslungsweise nach links und rechts zur Seite klappen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Wasser mit dem Gelee verrühren, Rhabarber-Schnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

Pro Stück: 399 kcal / 1670 kJ; E 9 g, F 20 g, KH 46 g

12.55 Rhabarber-Schnitten

220 g Zucker	400 g Rhabarber
220 ml Milch	1 Orange, Saft von
1/2 TL Vanillepulver	1 Ei
2 Eigelb	1 Pkg. Blätterteig (Kühlregal; 270 g, 24x42 cm)
20 g Speisestärke	1 EL Puderzucker
100 g Sahne	

40 g Zucker und 60 ml Wasser aufkochen, köcheln, bis der Zucker karamellisiert. Vom Herd nehmen, 200 ml Milch vorsichtig zugießen. Vanille zugeben, unter Rühren aufkochen. Eigelbe und 50 g Zucker cremig rühren. Stärke mit restlicher Milch glatt rühren, unterrühren. Eigelbcreme in die Karamellmilch rühren. Bei mittlerer Hitze unter Rühren andicken lassen. In eine Schüssel füllen Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, unter die Karamellcreme heben. Kalt stellen. Rhabarber putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit 100 g Zucker und Orangensaft in einer Auflaufform mischen. Im heißen Ofen (200 Grad; Mitte) 10-15 Minuten garen. Zwischendurch umrühren Auskühlen lassen. Ei verquirlen. Blätterteig entrollen und in 12 Rechtecke (ca. 8x10 cm) schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen Mit 30 g Zucker bestreuen, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen (200 Grad; Mitte) ca. 12 Minuten backen, auskühlen lassen. Direkt vor dem Servieren Hälfte der Rechtecke mit Rhabarber und Creme belegen. Übrige Rechtecke daransetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 6 Stück

Backzeit ca. 40 Minuten

Wartezeit ca. 3 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

12.56 Rhabarber-Schnitten mit Eischnee-Haube

1.5 kg Rhabarber	375 g Mehl
350 g + 200 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
Fett für die Fettpfanne	2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'
200 g weiche Butter/Margarine	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
Salz	1 EL Puderzucker zum Bestäuben, ca.
9 Eier (Gr. M)	

Am Vorabend: Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit 350 g Zucker mischen und zugedeckt über Nacht kalt stellen, damit er gut durchzieht. Am nächsten Tag: Rhabarber abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft evtl. mit Wasser auf 3/4 l auffüllen.

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. Fett, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, portionsweise kurz unterrühren. Rührteig auf die Fettpfanne streichen.

Puddingpulver mit 12 EL Rhabarbersaft glatt rühren. Rest Saft aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen (ca. 5 Minuten). Dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Inzwischen 5 Eier trennen. 5 Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Den Pudding halbieren. Eischnee mit einem Teigschaber oder Schneebesen vorsichtig unter eine Hälfte Pudding ziehen.

Zweite Hälfte Pudding unter Rühren nach und nach zu den 5 Eigelb geben. Eigelb-Pudding auf den Rührteig in der Fettpfanne streichen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen.

Eischnee-Pudding auf den Rhabarber streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: lassen sich prima einfrieren

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Wartezeit ca. 12 Std.

Stück ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 45 g

12.57 Rhabarber-Schokolade-Cake

100 g Margarine oder Butter

150 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

150 g dunkle Schokolade, fein gehackt

75 g gemahlene Mandeln

100 g Hirseflocken

150 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

1 1/2 dl Rahm

200 g Rhabarber, in knapp 30 cm langen, dünnen Stengeln

Vorbereiten: Form einfetten und bemehlen.

Teig: Margarine oder Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Eier und Salz begeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen, abwechslungsweise mit dem Rahm unter den Teig rühren.

Lagenweise Teig und Rhabarber in die vorbereitete Form füllen, mit Teig abschließen.

Backen: ca. 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Alle Rhabarber-Sorten sind geeignet, besonders aber die rote.

Mengenangabe: 1 Cakeform von 30 cm

12.58 Rhabarber-Schokolade-Kuchen

150 g Butter, in Stücken, weich	50 g dunkle Schokolade, grob gehackt
200 g Zucker	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	<i>Verzierung</i>
4 Eier	50 g dunkle Schokolade, grob gehackt
400 g roter Rhabarber, geschält, in ca. 2cm langen Stücken (ergibt ca. 300 g)	60 g Butter
250 g Mehl	1 Päckli Vanillezucker
	1/2 dl Doppelrahm

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Rhabarber, Mehl, Schokolade und Backpulver daruntermischen, in die Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Verzierung: Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen. Butter, Schokolade und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, Rahm darunter rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9mmØ) füllen, ca. 10 Min. kühl stellen, Kuchen damit verzieren.

Haltbarkeit: ohne Verzierung, in Folie verpackt, im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand

Backen: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Pro Stück (1/8): 537 kcal / 2247 kJ; E 8 g, F 31 g, KH 56 g

12.59 Rhabarber-Schokoladen-Kuchen

100 g Butter oder Margarine	100 g Hirseflocken
150 g Zucker	150 g Mehl
3 Eier	1 1/2 TL Backpulver
1 Pr. Salz	150 ml Sahne
150 g Zartbitter-Schokolade	200 g geputzter Rhabarber
75 g gem. Mandeln	

Eine 30 cm lange Kastenkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Fett, Zucker, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell ist.

Schokolade fein hacken, mit Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren. Rhabarber in knapp 30 cm lange, dünne Streifen schneiden. Lagenweise Teig und Rhabarber in die Kastenkuchenform füllen, mit Teig abschließen, backen.

Schaltung: 170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen ca. 60 - 70 Minuten 71 g Eiweiß, 229 g Fett, 456 g Kohlenhydrate, 17850 kJ, 4258 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 90 Minuten

12.60 Rhabarber-Streusel-Torte

75 g Butter	200 g Mehl
175 g Rohrzucker	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	550 g Rhabarber, geschält und geschnitten
3 Eier	<i>Für die Streusel</i>
1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale	2 EL Mehl
1 dl Rahm	2 EL Zucker
150 g gemahlene Mandeln	3 EL gemahlene Mandeln
	25 g Butter

Springformboden mit Backpapier belegen und Rand fetten.

Butter in einer Schüssel weich rühren. Rohrzucker, Salz, Eier und Zitronenschale begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Rahm darunter rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, Rhabarber darunter mischen, alles mit der Eimasse gut mischen, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Mandeln und Butter in einer Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf der Rhabarber-Masse verteilen.

Backen: ca. 60 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø

Zubereitungszeit 20 MIN.

Pro Stück (1/8): 491 kcal / 2056 kJ; E 10 g, F 29 g, KH 46 g

12.61 Rhabarber-Streuselkuchen

etwas + 60 g + 150 g weiche Butter	3 Eier (Gr. M)
etwas + 500 g + 250 g Mehl	1.5 kg Rhabarber (netto 1,3 kg)
1/4 l Milch	3 leicht gehäufte EL (30 g) Speisestärke
100 g + 75 g + 125 g Zucker	100 g Marzipan-Rohmasse
1 Würfel (42 g) frische Hefe	

Eine Fettpfanne (ca. 32x39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Mehl ausstäuben. Milch und 100 g Zucker lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen.

500 g Mehl, 60 g Butter und 2 Eier in eine Rührschüssel füllen. Hefemilch zufügen und

alles mit dem Handrührgerät s zum glatten Teig verkneten. Zu-£ gedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit 200 ml Wasser und 75 g Zucker aufkochen und dann ca. 3 Minuten dünsten (er sollte gar sein, aber nicht zerfallen). Den Rhabarber herausheben. Stärke und 5 EL Wasser verrühren. Den Rhabarbersud aufkochen. Stärke einrühren und nochmals kurz aufkochen. Die Rhabarberstücke darunter-heben. Auskühlen lassen.

Marzipan grob raspeln. 250 g Mehl, 125 g Zucker, Marzipanraspel, 150 g Butter in Flöckchen und 1 Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann noch kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Kalt stellen.

Hefeteig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten. Mit etwas Mehl bestäuben, auf der Fettpfanne ausrollen. Dabei mit den Händen am Rand andrücken. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Rhabarberkompott auf dem Teig verteilen. Streuselteig daraufstreuen, dabei zwischen den Fingern zerreiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Den Hefeteig am besten direkt auf der Fettpfanne ausrollen. Das geht toll mit einer Teigrolle mit hochgestellten Griffen. Dann mit den Händen an den Rand und in die Ecken drücken.

Mengenangabe: 24 stücke

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Gehzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Backzeit ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 270 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 39 g

12.62 Rhabarber-Strudel

Für den Teig:

300 g Mehl,

2 EL Öl

1 Prise Salz

1/2 Tasse Wasser,

1 EL Rum

Für die Füllung:

1000 g Rhabarber

120 g Butter oder Margarine

120 g Zwiebackmehl

400 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

1/4 TL Zimt,

4 EL Rosinen

2 EL Puderzucker

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in eine Vertiefung öl, Salz, Wasser und Rum geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Rhabarberstangen waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Den Teig hauchdünn ausrollen. Das weiche Fett und Zwieback-Zucker-Vanillinzucker-Zimt-Gemisch sowie Rhabarber und Rosinen nacheinander gleichmäßig darauf verteilen. Alles aufrollen und auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Elektro) oder Stufe 3-4 (Gas) ca. 45 Minuten backen.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 75 Min.

12.63 Rhabarber-Tarte

Für den Teig:

300 g Mehl
1/2 TL Zitronenabrieb
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Butter
Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

2 EL gemahlene Mandeln
800 g Rhabarber
150 g Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
2 EL zerlassene Butter,
2 EL Zucker zum Bestreuen

Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tarteform ausbuttern. Rhabarber waschen, putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker und Puddingpulver mischen. Zwei Drittel des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die gebutterte Tarteform damit auskleiden. Den Boden mit Mandeln bestreuen, Rhabarber darauf verteilen. Den übrigen Teig dünn ausrollen. In 1,5 cm breite Streifen schneiden, diese gitterartig auf dem Rhabarber auslegen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Tarte ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und lauwarm oder abgekühlt servieren.

Mengenangabe: 1 Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser)

12.64 Rhabarber-Tarte

Tarte :

100 g Mehl
50 g Butter oder Margarine (eiskalt)
25 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
Mehl zum Bearbeiten
getrocknete Linsen zum Blindbacken
250 g Rhabarber

2 Blatt rote Gelantine
120 g rotes Johannisbeergelee
1 1/2 EL Zitronensaft
1 cl Cassislikör
30 g Mandelmakronen

Außerdem :

1/2 Vanilleschote
1/8 l Schlagsahne
8 klein. Kugeln Vanilleeis (500-ml-Packung)

1. Für den Tarteteig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter oder Margarine in kleine Stückchen auf dem Mehtrand verteilen. Puderzucker, Zitronenschale, Salz, Backpulver und 3 El Eiswasser in die Mehlmulde geben und alle Zutaten von der Mitte aus rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Den kalten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dünn mit Mehl bestäuben und auf die Größe der Tarte-Form (21cm Durchmesser) ausrollen. Die Teigplatte auf das bemehlte Nudelholz wickeln, über der Tarte-Form abrollen, die Ränder andrücken und glattschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Baktrennpapier zuschneiden und in die Form legen, bis zum Rand mit Linsen füllen. Den Tarteboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 200°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 18 Minuten (Umluft 18-20 Minuten) backen. Baktrennpapier und Linsen entfernen, die Tarte in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach aus der Form nehmen.
4. Inzwischen den Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 2 cm kurze Stücke schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeergelee, Zitronensaft und Cassislikör in einem Topf erhitzen, den Rhabarber hineingeben und bei milder Hitze zugedeckt 5-7 Minuten garen, dabei nur vorsichtig umrühren. Zum Schluß die tropfnasse Gelatine unterrühren, abkühlen lassen.
5. Die Mandelmakronen, bis auf 4 Stück, in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerreiben. Zwei Drittel davon auf den Tarteboden streuen. Die Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und darauf verteilen. Die Sauce darüberträufeln. Die Tarte 1 1/2 Stunden kalt stellen.
6. Die restlichen Makronenbröseln auf den Tarterand streuen. Die halbe Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, die Sahne dazugießen und steif schlagen. Aus dem Vanilleeis kleine Kugeln formen und mit Tarte, je einer Makrone und Sahne anrichten.

Zubereitungszeit 1 Stunde

12.65 Rhabarber-Tarte mit Himbeeren

200 g TK-Himbeeren	ca. 500 g getrocknete Erbsen zum
100 g Marzipan-Rohmasse	Blindbacken★ 400 g Rhabarber
100 g Butter, und Butter für die Form	300 g Schmand
50 g Puderzucker	100 g Zucker
4 Eier (Größe M)	3-4 EL Mandelblättchen
175 g Mehl	

Himbeeren auftauen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Marzipan zerkrümeln, mit Butter, Puderzucker, 1 Ei und Mehl verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Teig zwischen Frischhaltefolie rund ausrollen. Form fetten, mit Teig auskleiden, einen 2-3 cm hohen Rand hochziehen. Teig mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten beschweren, im Ofen ca.

10 Minuten vorbacken. Inzwischen Rhabarber waschen, Fäden abziehen, in 2 cm große Stücke teilen. Schmand, übrige Eier, Zucker verrühren. Backpapier und Hülsenfrüchte vom Teig entfernen. Rhabarber, abgetropfte Beeren darauf verteilen. Schmandmischung darüber gießen. Im Ofen bei 200 Grad 30-35 Minuten weiterbacken, bis die Creme fest ist. Evtl. die letzten 15 Minuten bedecken. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne rösten. Gebackenen Kuchen damit bestreuen.

Blindbacken: Die Erbsen beschweren den Teigboden, so dass sich beim Backen keine Blasen bilden. Der Boden bleibt eben. Erbsen aufbewahren, zum Blindbacken wiederverwenden.

Mengenangabe: 1 Für 1 Tarte- oder Spring-Form (28 cm O)

Pro Stück (1/12): 355 kcal / 1490 kJ; E 5 g, F 23 g, KH 31 g

12.66 Rhabarber-Tartes

250 g TK-Blätterteig	500 ml Milch
Mehl zum Arbeiten	3 EL Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver (37 g) zum Kochen	400 g Rhabarber, ca. Puderzucker zum Bestäuben

Blätterteig auftauen lassen, aufeinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Zu 8 Quadraten (à ca. 10x10 cm) schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Puddingpulver mit der Milch sowie dem Zucker verrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver zugießen, 1 weitere Minute unter ständigem Rühren kochen lassen. Vanillepudding auf die Blätterteigquadrate verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Rhabarber waschen, Fäden abziehen, in 6-8 cm lange Stücke teilen. Auf jedes Teigquadrat nebeneinander 3-4 Rhabarberstücke legen. Tartes im Ofen 12-14 Minuten backen. Tartes herausnehmen, noch warm großzügig mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Mengenangabe: 8 Stück

12.67 Rhabarber-Torte

750 g Rhabarber	<i>Für die Form:</i>
100 g Margarine	Alufolie,
1 Pkg. feine Backmischung Mandelkuchen	Margarine zum Einfetten
1 Ei	<i>Zum Bestreuen:</i>
100 ccm kaltes Wasser	40 g Butter
200 g Zucker	1 Tüte Mandelblätter
1 unbeh. Zitrone, abgeriebene Schale von	

Eine Springform mit Alufolie auslegen und gut einfetten. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Dann auf die Alufolie geben. Die Margarine schaumig rühren. Mandelkuchenmischung, Ei und Wasser nach und nach dazugeben. Den Teig mit dem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe 2 Minuten oder mit dem Schneebesen von Hand 5 bis 10 Minuten rühren. Den Rhabarber mit Zucker und Zitronenschale bestreuen, den Teig darüber füllen und glattstreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175-195 Grad (Elektro) oder Stufe 2V2-3 (Gas) 50 -60 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte stürzen und die Alufolie abziehen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblätter goldgelb rösten. Die Torte damit bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 80 Min.

12.68 Rhabarber-Vanille-Tarte

<i>Teig</i>	500 g roter Rhabarber
200 g Mehl	1 Vanilleschote, Mark von
150 g Butter	3 Eier
80 g Zucker	100 g Zucker
1 Prise Salz	150 g Crème fraîche
Belag	

Pro Portion 1206 kJ / 288 kcal, E 4 g, F 17 g, KH 29 g 1. Mehl, Butter, Zucker und Salz miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) drücken.

2. Vanilleschote mit einem spitzen Messer einritzen, das Mark mit dem Messerrücken ausschaben. Vanillemark, Eier und Zucker cremig rühren, Crème fraîche unterrühren. Creme auf den Teig streichen.

3. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, auf der Creme verteilen und goldgelb backen.

Einstellung: Heißluft plus Intensivbacken Temperatur: 160-180°C 160-180°C Einschubebene: 1. v. unten 1. v. unten Backzeit: 55-65 Minuten 45-55 Minuten

Mengenangabe: 12 Personen

12.69 Rhabarber-Würfel

<i>Creme:</i>	ausgekratzte Samen
160 g roter Rhabarber, in Stücken	<i>Weitere</i>
1 klein. Banane, in Stücken	120 g Mascarpone
2 EL Zucker	18 Löffelbiskuits
2 EL Wasser	24 klein. Spiesschen
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur	

Rhabarber und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 7 Min. weich köcheln, pürieren, abkühlen. Mascarpone daruntermischen. Ein Drittel der Löffelbiskuits quer in die Form legen, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Ein weiteres Drittel der Löffelbiskuits längs auf die Creme legen, mit restlicher Creme bestreichen. Restliche Löffelbiskuits quer darauflegen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Spiesschen einstecken und mit Messer in Stücke schneiden.

Lässt sich vorbereiten: Würfel 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 1 rechteckige Form von ca. 1 Liter (ca. 24 Stück)

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Stück: 56 kcal / 236 kJ; E 1 g, F 3 g, KH 6 g

12.70 Rhabarber-Zitronen-Tarte

Für den Mürbeteig:

80 g Butter

50 g Puderzucker

50 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei

200 g Mehl

1 Vanilleschote

2 EL Speisestärke

2 Eier

1 Eigelb

200 g Creme double

Für den Belag:

500 g Rhabarber

220 g Zucker

2 unbeh. Zitronen, Schale und Saft von

Außerdem:

Springform (Ø 28 cm)

Backpapier

Erbsen zum Blindbacken

Teigzutaten verkneten. In Folie 30 Min. kühlen. Den Rhabarber schälen, abbrausen, H klein schneiden. Mit 100 g Zucker ziehen lassen. Mit 1 TL Zitronenschale, Vanilleschote und herausgeschabtem Mark 5 Min. garen. Schote entfernen. Stärke mit 4 EL Wasser verrühren, zugeben, aufkochen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Mit Teig auskleiden. Backpapier, Erbsen auflegen, 15 Min. backen. Erbsen und Papier entfernen, weitere 15 Min. backen.

Kompott darauf geben. Übrige Schale und Zucker, Saft, Eier, Eigelb, Creme double verrühren, aufstreichen. Bei 180 Grad 25 Min. backen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 30 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 55 Min.

pro Stück: 320 kcal; E 6 g, F 17 g, KH 38 g

12.71 Rhabarbercake

1 Portion Cake-Grundteig
(siehe Rezept)

300 g rote Rhabarberstängel,
je ca. 27 cm lang, längs halbiert

Ein Drittel des Grundteiges in die vorbereitete Form füllen, die Hälfte des Rhabarbers darauflegen, die Hälfte des restlichen Teiges einfüllen, restlichen Rhabarber darauflegen, restlichen Teig einfüllen. Ca. 65 Min. backen.

pro Stück (1/16): 193 kcal / 808 kJ; E 4 g, F 9 g, KH 24 g

12.72 Rhabarberkrapfen

4 Stangen Rhabarber

1 EL Zucker

1 Prise Salz

60 ml Bier (Alt)

1 Zitrone, Saft von

60 g Mehl

100 g Zucker

2 Eier

Puderzucker zum Bestäuben

2 EL Zucker

200 g Butterschmalz

Zubereitung Rhabarberkrapfen: Den Rhabarber waschen und schälen. In fingerlange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen, vermischen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Eier trennen. Das Mehl mit Eigelb, Bier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Rhabarber aus dem Kühlschrank nehmen und den entstandenen Saft abschütten. Mit Hilfe einer Gabel die Rhabarberstücke einzeln durch den Teig ziehen und direkt in das heiße Butterschmalz geben - Ausbacken bis die Krapfen eine goldgelbe Farbe erhalten haben. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Tipp: Die beim Rhabarber durch den Zucker entzogene Flüssigkeit enthält Bitterstoffe und wird deshalb nicht verwendet - so wird der Rhabarber feiner im Geschmack. Servieren Sie dazu eine Vanillesauce.

Mengenangabe: 4 Personen

12.73 Rhabarberkuchen

100 g Butter oder Margarine

100 g Stärkemehl

250 g Zucker

1/8 l Milch

1 Pkg. Vanillinzucker

3 gestrichene TL Backpulver

3 Eier

1.5 kg Rhabarber

150 g Mehl

Weiche Butter oder Margarine sahnig rühren, dabei nach und nach 100 g Zucker und 3 Eigelb hinzufügen. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Ein Backblech einfetten, den Teig darauf streichen und mit kleinen Rhabarberstücken belegen. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und 35 Minuten backen. Im E-Herd bei 220 Grad, Gas Stufe 5 oder 1/2 große Flamme. Inzwischen Eiweiß halbsteif schlagen, dann weiter schlagen und dabei nach und nach 150 g Zucker einrieseln lassen. Über den fertigen Kuchen streichen, noch kurz backen, bis die Oberfläche hellgelb geworden ist. Den Kuchen kalt in etwa 20 Stücke schneiden.

Mengenangabe: 20 Stück

Arbeitszeit: 30 Minuten.

pro Stück: 165 kcal

12.74 Rhabarberkuchen

Für Teig und Streusel

30 g Hefe
230 ml lauwarme Milch
600 g Mehl
160 g Zucker
150 g Butter
2 Eier
1 Eigelb

Für den Belag

100 g Butter
130 g Puderzucker
1 Zitrone, abger. Schale von
4 Eier
750 g Schichtkäse
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
600 g Rhabarber

Zerbröckelte Hefe, Milch verrühren. 400 g Mehl, 80 g Zucker, 50 g weiche Butter und Eier mit der Hefemilch verkneten. Ca. 30 Min. ruhen lassen.

Für den Belag die flüssige Butter mit Puderzucker, Zitronenschale sowie Eiern verrühren. Schichtkäse und Vanillepuddingpulver unterrühren.

Für die Streusel 200 g Mehl, 80 g Zucker, 100 g flüssige Butter und Eigelb verkneten. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Hefeteig in Blechgröße ausrollen. Eine gefettete Fettpfanne damit auslegen, die Schichtkäsemasse darauf streichen, Rhabarber und Streusel darüber verteilen. Im Ofen ca. 50 Min. backen. Eventuell mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

pro Stück: 355 kcal; E 10 g, F 16 g, KH 42 g

12.75 Rhabarberkuchen

100 ml Milch
 25 g Margarine
 2 Eier
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Pr. Satz
 125 g Mehl

2 TL Backpulver
Belag:
 75 g Margarine
 4 EL Milch
 75 g Kokosraspel
 125 g Zucker
 500 g geputzter Rhabarber

Milch und Margarine erhitzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl und Backpulver gemischt kurz unterrühren. Abgekühltes Milch-Fett- Gemisch zufügen, unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben, vorbacken.

Schaltung: 170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v. u. 160 - 180°C, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Margarine, Milch, Kokosraspel und Zucker erhitzen. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, mit wenig Wasser 5 Minuten dünsten, gut abtropfen lassen. Kokosmasse auf den vorgebackenen Kuchen streichen, Rhabarberstücke darauf verteilen, ca. 15 Min. weiterbacken. 39 g Eiweiß, 143 g Fett, 354 g Kohlenhydrate, 12176 kJ, 2906 kcal.

Zubereitungszeit 60 Minuten

12.76 Rhabarberkuchen

Teig
 100 ml Milch
 25 g Margarine
 2 Eier
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Pr. Salz
 125 g Mehl

2 TL Backpulver
Belag
 75 g Margarine
 4 EL Milch
 75 g Kokosraspel
 125 g Zucker
 500 g geputzter Rhabarber
 Puderzucker

Milch und Margarine erhitzen und abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Mehl und Backpulver kurz unterrühren, danach das Milch- Fett-Gemisch zufügen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm o) geben und vorbacken
 Schaltung:

180 - 200°, 2. Schlebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 Min. Inzwischen für den Belag Margarine, Milch, Kokosraspel und Zucker erhitzen. Rhabarber in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden, mit wenig Wasser 5 Min. aufkochen, vorsichtig auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 dünsten, er sollte nicht zerfallen; gut abtropfen lassen, Kokosmasse auf den vorgebackenen Teig streichen, die Rhabarberstücke darauf verteilen. 15 Min. weiterbacken.

Nach dem Backen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 247 kcal / 1037 kJ

12.77 Rhabarberkuchen

250 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

2 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Fett für die Förmchen

Für die Streusel:

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

50 g Mandeln, gehackte

100 g Mehl

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Die Zutaten für den Rührteig mit den Schneebesen vom Handrührgerät verrühren. In 8 gerettete Tortenförmchen (10 cm Ø) füllen und glattstreichen. Obst darauf verteilen. Aus den übrigen Zutaten Streusel kneten. Über das Obst streuen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen.

Rhabarber putzen: Von den Stangen jeweils einen Zentimeter über dem Wurzelansatz und unter dem Blattansatz abschneiden. Dicke Stengel haben häufig eine harte, faserige Schale. Sie läßt sich mit einem Messer in Streifen abziehen.

Streusel zubereiten: Weiches Fett, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken vom Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Wichtig: Damit Fett und Mehl nicht zu stark verkleben, Streusel nicht zu lange durchkneten.

Mengenangabe: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunde

Pro Stück ca.: 490 kcal / 2058 kJ

12.78 Rhabarberkuchen

Rührteig:

150 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Zitronenschale

2 EL Orangenlikör

1 Salzprise

1 Tütchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärke

2 TL Backpulver

Belag:

1 kg Rhabarber
50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen.

Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzurieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen. Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen.

Mehl, Stärke und Backpulver hinzusieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein: mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von 5 Zentimeter Länge geschnitten sein.

Die Teigmasse in die Form füllen. Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius eine Stunde backen.

Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hineinstecken. Es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen.

Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen. Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 Zentimetern Durchmesser

12.79 Rhabarberkuchen

500 g Rhabarber
200 g Butter o. Margarine
150 g Zucker
1 Vanillinzucker
Salz
2 Eier (Gew.-Kl. 2)

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Speisestärke
100 g gehackte Mandeln
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Den Rhabarber putzen, waschen, falls nötig, die Haut abziehen und die Stangen in Stücke schneiden. 100 g Butter oder Margarine mit 100 g Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die beiden Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und 50 g Speisestärke mischen und unter das Fettgemisch rühren. Zum Schluss 50 g gehackte Mandeln dazugeben. Eine Springform von 26 cm Ø einfetten. Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Rhabarberstücke draufgeben. Aus dem restlichen Zucker, Fett, Mandeln und Speisestärke einen krümeligen Teig kneten. Den streuselartigen Teig auf dem Kuchen

verteilen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2) auf der untersten Einschubleiste ca. 60 Minuten backen und vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Umluft: 60 Min. bei 175 Grad

Garzeit: 60 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Pro Portion ca.: 354 kcal / 0 kJ; E 5 g, F 20 g, KH 36 g

12.80 Rhabarberkuchen

110 g Mehl	150 g Magerquark
1 Msp. Backpulver	125 g Milch
105 g Sionon	1 Ei
1 Eigelb	1 Vanillepuddingpulver
30 g Margarine	etwas Vanillemark
etwas fein abgeriebene Zitronenschale	500 g Rhabarber
1 Prise Salz	Süßstoff.

Mehl und Backpulver mischen. 25 g Sionon, Eigelb, Margarineflöckchen, Zitronenschale und Salz daraufgeben, schnell einen glatten Teig kneten. Dann rund ausrollen und auf den Boden einer gefetteten Springform legen. Quark mit Milch glattrühren, Ei, 80 g Sionon, Puddingpulver und Vanillemark hinzufügen und daruntermischen. Die Creme auf den Teig streichen, Rhabarber waschen, abziehen, in kleine Stücke schneiden und mit Süßstoff mischen. Auf die Creme verteilen und den Kuchen 35 Minuten backen. E-Herd 180 Grad, Gas Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.

Mengenangabe: 12 Stück

pro Stück: 135 kcal; E 5 g, F 5 g, KH 9 g, BE 0

12.81 Rhabarberkuchen mit Baiser

150 g Butter weiche	600 g Rhabarber
100 g Zucker	Salz
2 EL Vanillezucker	150 g Puderzucker
5 Eier	50 g Mandeln gemahlene
150 g Mehl	1 EL Zitronensaft
75 g Speisestärke	Butter Für die Form:
2 TL Backpulver	

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach 2 ganze Eier und 3 Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver

mischen und unterrühren.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Den Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen. Die Stangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

3. Den Teig in die Form füllen, die Rhabarberstücke leicht hineindrücken und den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen. Den Backofen nicht ausschalten.

4. Die 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Puderzucker zu schnittfestem Schnee schlagen. Die Mandeln und den Zitronensaft unterheben.

5. Den Eischnee auf den vorgebackenen Kuchen streichen und den Kuchen im Backofen (Mitte) in 15 Minuten goldgelb backen.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Zubereitungszeit 45 Minuten

Backzeit 45 Minuten

1300 kJ

12.82 Rhabarberkuchen mit Baiser

Rührteig

250 g Butter

100 g Zucker

100 g Farinzucker (feiner brauner Zucker)

1/2 TL gemahlener Zimt

2 Eier

3 Eigelb

250 g Mehl

70 g Hartweizengrieß oder Maisgrieß

2 gestr. TL Backpulver

1 kg Rhabarber

Baiser

3 Eiweiß

100 g Zucker

50 g Mandelblätter

Butter mit Zucker, Farinzucker und Zimt schaumig schlagen. Eier mit den Eigelben verquirlen, langsam unter die Buttermasse rühren und weiter aufschlagen. Mehl mit Grieß und Backpulver vermischen und unter die Masse geben. Auf ein gefettetes und mit Grieß bestreutes Blech streichen. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden, die Fäden, falls vorhanden, entlang der Rhabarberstangen abziehen. Schälens muss man ihn nicht. In ca. fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen. Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 60 °C erhitzen (falls Sie kein Thermometer zur Hand haben, halten Sie den Finger in das Eiweiß. Brennt die Hitze ein wenig, ist es die richtige Temperatur). Dann zu steifem Schnee schlagen und über den Rhabarber verteilen. Die Mandelblätter darüber streuen und den Kuchen bei 160 °C Umluft 25 bis 30 Minuten backen. Nach dem Backen 30 Minuten auskühlen lassen, in Stücke schneiden, vom Blech auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

12.83 Rhabarberkuchen mit Baiser-Türmchen

200 g Mehl	4 Eier
40 g Kokosflocken	3 EL Grieß
1 Ei	1 TL Zimt
120 g Butter	100 g saure Sahne
1 kg Rhabarber	1 Eiweiß
40 g brauner Farinzucker	50 g Puderzucker
4 EL Zucker	2 EL gemahlene Haselnüsse
125 ml Wasser	2 Prise(n) gemahlene Nelken
80 g Zucker	

Aus Mehl, Butter, braunem Zucker und einem Ei rasch einen Mürbteig kneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auswellen und eine gebutterte Springform von 24 cm Durchmesser damit auslegen. Am Rand etwa 4 cm hochziehen. Die Kokosflocken in der Pfanne hellgelb anrösten und damit den Teigboden bestreuen. Für den Belag Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit 4 EL Zucker und Wasser etwa 4 Minuten bissfest dünsten. Nach dem Erkalten in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen. Für den Guss 4 Eigelb mit 80 g Zucker schaumig rühren, Grieß, Zimt und saure Sahne zugeben. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, unterziehen und auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen. Für die Baisertürmchen: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach Puderzucker, Haselnüsse und gemahlene Nelken unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Mit der Baisermasse aus der glatten Tülle des Spritzbeutels nach 30 Minuten Backzeit kleine Baisertupfen spritzen, bis die Oberfläche ganz bedeckt ist. Noch etwa 10 Minuten im Ofen fertig backen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 90

12.84 Rhabarberkuchen mit Baiserdecke

<i>Für den Teig & Belag:</i>	1/2 Pkg. Backpulver
500 g Rhabarber	Fett für die Form
125 g weiche Butter	Für das Baiser:
125 g feiner Zucker	3 Eiweiß
1 Pkg. Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Prise Salz	50 g feiner Zucker
2 Eier	50 g Puderzucker
125 g Mehl	2 TL Speisestärke
125 g gemahlene Mandeln	

Rhabarber waschen, evtl. Haut abziehen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Butter mit Zucker verrühren, bis sich dieser gelöst hat. Salz und Eier gut unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Rhabarber zugeben und unterheben. Teig

in eine gefettete Spring-form füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) / 160 °C (HL-Herd) 30-35 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, Backofen auf 200 °C erhitzen. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen, Feinster Zucker nach und nach darunter rühren. Puderzucker und Stärke vermischen und unterrühren. Kuchen mit Eischnee überziehen und weitere 8 -10 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm O)

12.85 Rhabarberkuchen mit Baiserguß

Teig

250 g Butter oder Margarine
1 Pkg. Vanillinzucker
1 1/2 Tassen Zucker
4 Eier
1 Tasse Mondamin
3 Tassen Mehl
3 gestr. Tl Backpulver
1/2 gestr. Tl Salz

Belag

750 -100 g vorbereiteter
in Stücke geschn. Rhabarber

Baisermasse

3 Eiweiß
evtl. Zitronensaft
1 Beutel abgezogene, gehackte Mandeln
1 1/2 Tassen Zucker

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Vanillinzucker, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Backpulver und Salz daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe gut verrühren (Dauer etwa 2 Minuten). Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen, mit Rhabarber belegen und im vorgeheizten Backofen backen. Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf die höhere Stufe umschalten. Die Baisermasse auf den Kuchen streichen, wieder in den Backofen schieben und goldgelb überbacken. Für die Baisermasse das Eiweiß und evtl. Zitronensaft sehr steif schlagen, Zucker unterschlagen (langsam) und zuletzt die Mandeln darunterziehen. Backen: E.-Herd 175-200° 40-45 Minuten G.-Herd 2-3 40-45 Minuten Überbacken: E.-Herd 225-250° 2-3 Minuten G.-Herd 4-5 2-3 Minuten

12.86 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Für den Hefeteig

70 ml Milch
300 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
2 EL Zucker
2 Eigelb

1 Prise Salz

125 g weiche Butter

für den Belag

2 kg Rhabarber
5 Eiweiß
300 g Zucker

Für den Teig Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln. Den Zucker sowie die lauwarml Milch hinzufügen und zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Eigelbe mit dem Salz und der weichen Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Hefeteig verkneten. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in der Größe des Blechs ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen und ringsum einen etwas dickeren Rand formen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Stängel abziehen. Danach in kleine Stücke schneiden und auf dem Hefeteigboden verteilen. Den Rhabarberkuchen ca. 25 Min. im Ofen backen. Für die Baiserhaube Eiweiß in eine große Rührschüssel geben. Dann mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, den Eischnee in Klecksen darauf verteilen und etwas glattstreichen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur nochmals 10 Min. im Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Stück ca.: 240 kcal; E 5 g, F 8 g, KH 35 g

12.87 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

für den Mürbeteig

500 g Mehl
1 TL Backpulver
375 g Butter
2 Eigelb
180 g Zucker
2 Pkg. Vanillinzucker
Backpapier fürs Blech

für den Obstbelag

1.5 kg Rhabarber
50 g Zucker
5 eckige Backoblaten (122x202mm)

für die Baisermasse

4 Eiweiß
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln

1. Mehl, Backpulver, Fett, Eigelb, Zucker und Vanillinzucker zu einem Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. An den Rändern etwas hochdrücken. Teig mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175° / Gas: Stufe 2 / Umluft 150°) ca. 10 Minuten vorbacken.
2. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit Zucker mischen. Oblaten auf den vorgebackenen Teig legen. Rhabarber darauf verteilen. Weitere 15 Minuten Backen.
3. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, zu einer dickcremigen Masse schlagen. Mandeln unterheben. Baisermasse auf den Rhabarber streichen. Dann bei (E-Herd 250° / Gas Stufe 2 / Umluft 150°) ca. 6 Minuten goldbraun überbacken.

Vorbereitung 25 Minuten

Wartezeit 30 Minuten

Backzeit 40 Minuten

12.88 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

200 g Mehl	Fett für die Form
100 g Butter oder Margarine	150 g Zucker
Salz	2 TL Speisestärke
700 g Rhabarber	3 Eiweiß

Mehl mit dem weichen Fett, einer Prise Salz und 3 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig 1 Std. kaltstellen. Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Boden und Rand einer gefetteten Pieform (Durchmesser: 24 cm mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den Backofen schieben. Auf 225° / Gasstufe 4 schalten und 20 Minuten backen.

Den Rhabarber auf den Boden geben. 100 g Zucker mit der Speisestärke vermischen, über den Rhabarber streuen. Kuchen wieder in den Ofen schieben und 20 Minuten weiterbacken. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen, über dem Rhabarber verteilen. Im Backofen bei 250° / Gasstufe 5 noch etwa 10 Minuten hellbraun überbacken.

Zubereitungszeit 1 Stunde

12.89 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

200 g Mehl	Fett für die Form
100 g Butter oder Margarine	150 g Zucker
Salz	2 TL Speisestärke
700 g Rhabarber	3 Eiweiß

Mehl mit dem weichen Fett, einer Prise Salz und 3 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig 1 Std. kaltstellen. Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Boden und Rand einer gefetteten Pieform (Durchmesser: 24 cm mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den Backofen schieben. Auf 225° / Gasstufe 4 schalten und 20 Minuten backen.

Den Rhabarber auf den Boden geben. 100 g Zucker mit der Speisestärke vermischen, über den Rhabarber streuen. Kuchen wieder in den Ofen schieben und 20 Minuten weiterbacken. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen, über dem Rhabarber verteilen. Im Backofen bei 250° / Gasstufe 5 noch etwa 10 Minuten hellbraun überbacken.

Zubereitungszeit 1 Stunde

12.90 Rhabarberkuchen mit Erdbeerhaube

1 Pkg. rote Grütze Pudding zum Kochen	4 Eier
1 Pkg. frische Erdbeeren	1 TL Zimtpulver
1 Pkg. Vanillezucker	325 g Zucker
1 Prise Salz	275 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben	125 ml Zuckerwasser
75 g gemahlene Haselnüsse	1 kg Rhabarber
225 g Mehl	gefettete mit Semmelbrösel ausgestreute
1 Eigelb	Springform O 26 cm

Den Rhabarber putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zuckerwasser in einem Topf erhitzen und den Rhabarber darin 5 Minuten dünsten, herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Butter mit 275 g Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und 1/2 TL Zimtpulver in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eier und das Eigelb einzeln nach und nach kräftig unterrühren. Das gesiebte Mehl mit den gemahlene Haselnüssen mischen, auf die Schaummasse geben und behutsam unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und mit dem Rhabarber flächig belegen. Den restlichen Zucker mit 1/2 TL Zimtpulver vermischen, über den Rhabarber streuen und den Kuchen bei 180 °C ca. 40-45 Minuten backen. Den fertigen Kuchen auf ein Gitter setzen und erkalten lassen. Abschließend Puderzucker über den versunkenen Rhabarberkuchen stäuben. Für die Erdbeerhaube Erdbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen, vierteln und den Kuchen kuppelförmig damit garnieren. Die rote Grütze mit etwas weniger Wasser als angegeben nach Packungsweisung zubereiten, etwas erkalten lassen und über die Erdbeeren geben. Tipp: Dazu passt Vanillesahne.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

453 kcal / 1896 kJ

12.91 Rhabarberkuchen mit Grieß

<i>für den Mürbeteig:</i>	150 g Quark (Magerstufe)
300 g Mehl	100 ml Milch
160 g Margarine	60 g Weichweizengrieß
1 Ei	2 Eier
1 Pkg. Vanillezucker	50 g Zucker
100 g Zucker	1-2 EL Zitronensaft
<i>für die Füllung:</i>	500 g Rhabarber
100 g Schmand	50-100 g Mandelblättchen, ca.
	150 g Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Alle Zutaten für den Teig zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und ca. eine Stunde kühl stellen. Für die Füllung die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und die Eigelbe mit allen Zutaten bis auf den Rhabarber verrühren und das Eiweiß untermischen. Die Rhabarber-Stangen dünn schälen, in ein bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen. Etwas ziehen lassen. Jetzt die Springform fetten, den Mürbeteig auf dem Boden verteilen und am Rand etwas hochziehen. Dann die Grieß-Quark-Füllung auf dem Boden verteilen, darauf die Rhabarber-Stücke legen. Zum Schluss die Mandelplättchen (Menge je nach Geschmack) darüber streuen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den noch warmen Kuchen mit der Konfitüre beträufeln.

12.92 Rhabarberkuchen mit Guss

1 kg Rhabarber	2 TL Backpulver
250 g Zucker	200 g Creme fraîche
250 g Mehl	1 Pkg. Vanillezucker
100 g Butter	1 TL gemahlener Zimt
3 Eier	80 g gemahlene Mandeln
2 EL Weißwein	

Rhabarber waschen, beide Enden abschneiden, von den dicken Stangen die Haut abziehen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

In einer Schüssel mit 125 g Zucker bestreuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Für den Teig Butter und 75 g Zucker schaumig rühren, 1 Ei, Weißwein, Mehl und Backpulver dazugeben und alles rasch zusammenkneten.

Kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Eine gefettete Backform damit auslegen, 3 cm Rand hochziehen, mit dem abgetropftem Rhabarber bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 45 Min. backen. Herausnehmen und mit einem Guss aus Creme fraîche, 2 Eiern, restlichem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Mandeln begießen. Weitere 30 Min. backen. Mit Sahne servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

12.93 Rhabarberkuchen mit Makronenkranz

<i>Für den Hefeteigboden</i>	1 Pr. Salz
125 ml Milch	50 g Butter
250 g Mehl	<i>Für Rhabarber und Makronenkranz</i>
1 Eigelb	750 g roter Rhabarber
1/2 Pkg. Trockenhefe (3,5g)	300 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker	1 Eiweiß
1/2 TL abger. Zitronenschale	60 g Zucker

2 EL Milch
50 g Mandelblättchen

3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Hefeteig Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken. Eigelb hineingeben. Trockenhefe und Zucker darüberstreuen. Zitronenschale und Salz zufügen. Milch angießen und weiche Butter dazugeben, alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig durchkneten, auf bemehlter Fläche rund (Ø 34 cm) ausrollen. In gefettete Springform (Ø 26 cm) legen, einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Rhabarber waschen, die Enden abschneiden, dann die Stängel putzen und in 2 cm kurze Stücke schneiden. Rhabarber auf den Teigboden legen. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Evtl. etwas abkühlen lassen. Inzwischen für den Makronenkranz Marzipan kleinschneiden und mit Eiweiß, Zucker sowie mit den Schneebesen des Handmixers verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und einen Kranz auf den Kuchen sowie einen großen Tupfen in die Mitte spritzen. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) weitere 30 Min. backen. Herausnehmen, mit einem Messer vom Formrand lösen. In der Form erkalten lassen. Herausnehmen, auf eine Platte setzen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann beiseitestellen. Die Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und Kuchenrand sowie Rhabarberstücke damit bestreichen. Mandelblättchen an den Rand drücken.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Stück ca.: 330 kcal; E 7 g, F 16 g, KH 39 g

12.94 Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser

Fett fürs Blech	1/2 Pkg. Backpulver
1 kg Rhabarber	8-9 EL Milch
4 Eier (Gr. M)	100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
175 g weiche Butter/Margarine	Puderrucker zum Bestäuben
150 g + 200 g Zucker	evtl. Melisse zum Verzieren
1 Pkg. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz, 250 g Mehl	

Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Rhabarber putzen, waschen und abtropfen lassen. In ca. 1 cm lange Stückchen schneiden. Eier trennen, dabei Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Fett, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eigelb einzeln darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. Den recht festen Teig mit einer angefeuchteten Teigkarte auf dem Backblech verstreichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei unter weiterem Schlagen 200 g Zucker einrieseln lassen. Weiter-schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mandeln und Rhabarber unter den Eischnee heben.

Rhabarber-Baisermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Melisse verzieren. Nach Belieben mit leicht geschlagener Sahne und gerösteten Mandel-blättchen servieren. Tipp: Statt Mandeln können Sie für die Baiserschicht auch Haselnüsse nehmen. Als Früchte passen ebenso Johannis- oder Stachelbeeren.

Mengenangabe: 24 pro Stück ca.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

200 kcal / 840 kJ; E 3 g, F 10 g, KH 24 g

12.95 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser

Teig:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
175 g Margarine
3 Eigelb

Belag:

3 Eiweiß
200 g Zucker
100 g gehackte Nusskerne
500 g Rhabarber
2 EL Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (28 cm Ø) ausrollen und einen 2 cm hohen Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten. T: 200 °C / 20 Minuten.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis er gelöst ist. Nüsse unterheben. Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und unter die Masse heben. Baisermasse auf dem Teigboden verteilen und Form wieder in den Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 30 bis 35 Minuten, 10 Minuten 0.

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

12.96 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser

FÜR DEN TEIG:

175 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
250 g Mehl
4 EL Milch
1/2 Pkg. Backpulver

AUSSERDEM:

Margarine zum Einfetten
Semmelbrösel zum Bestreuen
3 Eiweiß
200 g Zucker
500 g Rhabarber
100 g grobgehackte Nüsse
1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch unter den Teig rühren. Ein Backblech sorgfältig einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den geputzten Rhabarber in 1/2 bis 1 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit den Nüssen unter die Baisermasse heben und auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen lassen und anschließend Puderzucker darüberstäuben. Nach dem Erkalten in 30 Stücke schneiden.

12.97 Rhabarberkuchen mit Quarkcreme

Hefeteig

350 g Mehl
30 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
40 g Butter, zerlassen
1 Prise Salz
1 Ei

Belag

1 kg Rhabarber
250 g Magerquark
300 g Schmand
200 g Zucker
1 Msp. das Mark einer Vanilleschote
1/2 TL Zitrone, unbehandelt, die Schale
1 Pkg. Vanillepudding
5 Eier, getrennt, Eiweiß zu Schnee geschlagen

Hefeteig wie gewohnt bereiten, gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Für die Quarkmasse Quark, Creme fraiche, Zucker, Vanille, Zitrone, Puddingpulver und Eigelbe gut verrühren. Steifen Eischnee unterziehen. Auf dem auf einem Blech (am besten die Fettpfanne des Ofens) ausgerollten Teig streichen, den Rhabarber darüber verteilen. Bei 200 Grad 20 - 25 min backen.

Eventuell: ausgekühlt mit Puderzucker besieben.

Ich habe die Zutaten nur zu 2/3 genommen und den Kuchen in einer Springform gebacken.

Mengenangabe: 20 Stück

12.98 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und - Baiserhaube

Teig

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Ei

Belag

500 g Rhabarber (evtl. mehr)

Guß

3 Eigelb
50 g Zucker
200 g süße Sahne

40 g Speisestärke	3 Eiweiß
<i>Baiserhaube</i>	150 g Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken, Teigboden mehrmals einstechen und den Rhabarber darauf verteilen. Für den Guß alle Zutaten verrühren, über das Obst geben und Form in den kalten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 45 Minuten Für die Baiserhaube Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 bis 25 Minuten backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen. Tip: Der Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn er mit Trauben oder Johannisbeeren zubereitet wird.

Mengenangabe: 1 Portionen

12.99 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube

<i>Teig</i>	<i>Guß</i>
200 g Mehl	3 Eigelb
1 TL Backpulver	50 g Zucker
100 g Butter oder Margarine	200 g süße Sahne
75 g Zucker	40 g Speisestärke
1 Ei	<i>Baiserhaube</i>
<i>Belag</i>	3 Eiweiß
500 g Rhabarber (evtl. mehr)	150 g Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken, Teigboden mehrmals einstechen und den Rhabarber darauf verteilen. Für den Guß alle Zutaten verrühren, über das Obst geben und Form in den kalten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 45 Minuten Für die Baiserhaube Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 bis 25 Minuten backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen. Tip: Der Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn er mit Trauben oder Johannisbeeren zubereitet wird.

Mengenangabe: 1 Portion

12.100 Rhabarberkuchen mit Streusel

5 Eier	1/4 l Weißwein
150 g Kristallzucker	<i>Streusel:</i>
150 g glattes Mehl	200 g Butter
1 EL Öl	250 g glattes Mehl
1 Prise Salz	150 g Staubzucker
etwas Vanillezucker	1 Dotter
1/2 unbeh. Zitrone, geriebene Schale von	Kristallzucker und gemahlener Zimt zum
1 kg Rhabarber	Bestreuen
100 g Kristallzucker	Backpapier für das Blech
1 unbeh Zitrone, etwas Schale von	

Vorbereitung: Die Dotter mit einem Drittel des Kristallzuckers, dem Öl, einer Prise Salz, etwas Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale sehr schaumigrühren; die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen, unter die Dottermasse heben und das gesiebte Mehl unterziehen; diese Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen; das Biskuit danach erkalten lassen. Zubereitung: Den Rhabarber waschen, schälen, in 8-10 cm-lange Stücke schneiden und diese in einem Sud aus Weißwein, Kristallzucker und etwas Zitronenschale ca. 5 Minuten dämpfen; den Rhabarber abseihen, gut abtropfen und erkalten lassen; danach auf das gebackene Biskuit legen (oberes Bild) und mit Zimtpulver sowie Kristallzucker bestreuen. Für den Streusel die zerkleinerte Butter mit dem gesiebten Mehl, dem gesiebten Staubzucker und dem Dotter abbröseln und den Kuchen damit bestreuen; den Rhabarberkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 20 Minuten fertigbacken, bis der Streusel schön goldbraun ist. Dieser äußerst schmackhafte, süß-säuerliche Jausenkuchen wird am besten erst aufgeschnitten, wenn er ausgekühlt ist.

Mengenangabe: 12 STÜCK

12.101 Rhabarberkuchen vom Blech

<i>BODEN</i>	Saison)
300 g Mehl	<i>STREUSEL</i>
1 Pkg. Backpulver	125 g Mehl
150 g weiche Butter	100 g Zucker
150 g Zucker	100 g flüssige Butter
1 Pkg. Vanillezucker	1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei	<i>AUSSERDEM</i>
2 Eigelb	Fett fürs Backblech
<i>BELAG</i>	Pudrzucker zum Bestäuben
1 kg Rhabarber (oder anderes Obst, je nach	

Das Backblech einfetten. Für den Boden alle Zutaten zu einem Teig verkneten und auf dem Blech verteilen. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in

mundgerechte Stücke schneiden. Den Boden damit belegen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter miteinander verkneten und mit den Fingern auf den Rhabarber bröseln. Mit dem Vanillezucker bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen. Vor dem Servieren den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 tiefes Backblech

12.102 RhabarberKuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme

Hefeteig

350 g Mehl
30 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
40 g Butter, zerlassen
1 Prise Salz
1 Ei

Belag

1 kg Rhabarber
250 g Magerquark
300 g Schmand
200 g Zucker
1 Msp. das Mark einer Vanilleschote
1/2 TL Zitrone, unbehandelt, die Schale
1 Pkg. Vanillepudding
5 Eier, getrennt, Eiweiß zu Schnee geschlagen

Hefeteig wie gewohnt bereiten, gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Für die Quarkmasse Quark, Creme fraiche, Zucker, Vanille, Zitrone, Puddingpulver und Eigelbe gut verrühren. Steifen Eischnee unterziehen. Auf dem auf einem Blech (am besten die Fettpfanne des Ofens) ausgerollten Teig streichen, den Rhabarber darüber verteilen. Bei 200 Grad 20 - 25 min backen.

Eventuell: ausgekühlt mit Puderzucker besieben.

Ich habe die Zutaten nur zu 2/3 genommen und den Kuchen, Gebäck, Pralinen in einer Springform gebacken.

Mengenangabe: 20 Stück

12.103 Rhabarberschnitten

Puderzucker zum Bestreuen
60 g Rosinen
1 kg Rhabarber
1 TL Backpulver
150 g Mehl

Salz
2 Eier
200 g Zucker
100 g Butter

Butter, 100 g Zucker und Eier schaumig rühren, etwas Salz und das mit Backpulver vermischte Mehl löffelweise unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige

Backform füllen. Rhabarber waschen, abziehen, klein schneiden und mit dem restlichen Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Rosinen zugeben, etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Im Backofen bei 175°C ca. 40-50 Minuten backen. Kuchen in entsprechend große Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.104 Rhabarberschnitten

FÜR DEN TEIG

4 Eigelb
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

100 g gemahlene Mandeln
Margarine zum Einfetten

FÜR DIE FÜLLUNG UND GARNIERUNG

1.2 kg geputzter Rhabarber
250 g Zucker
80 g Speisestärke
1/2 l Sahne
2 Pkg. Vanillinzucker
2 EL geh. Pistazien

Für den Teig Eigelb mit langsam zugegebenem heißen Wasser gut verschlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Mehl mit der Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Teig sieben. Die gemahlene Mandeln darüberstreuen und alles locker drunterheben. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und dünn einfetten. Den Teig darauf verteilen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann völlig erkalten lassen. In der Zwischenzeit den geputzten Rhabarber waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker in einen Topf geben und gar dünsten. Speisestärke mit nur wenig kaltem Wasser anrühren, unter Rühren in den Rhabarber gießen und einmal aufkochen lassen. Abkühlen. Kurz bevor der Rhabarber fest wird, die Biskuitplatte einmal durchschneiden. Rhabarber auf einer Hälfte verteilen, die zweite Hälfte drauflegen, leicht andrücken und den Kuchen für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Die Hälfte davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den Rhabarberkuchen in kleine Schnittchen teilen, mit der Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern garnieren. Zum guten Schluss die gehackten Pistazien drüberstreuen. Möglichst bald servieren, damit der Mandelbiskuit nicht durchfeuchtet.

12.105 Rhabarberschnitten

<i>Teig</i>	2 TL Backpulver (gestr.)
250 g Butter oder Margarine	<i>Belag</i>
250 g Zucker	600 g vorbereiteter Rhabarber
1 Pkg. Vanillezucker	<i>Guß</i>
1/2 Fläschchen	2 Pkg. Bourbon-Vanillepuddingpulver
Butter-Vanille-Aroma	80 g Zucker
4 Eier	700 ml Milch
Salz	3 B. Creme fraîche (à 150 g)
250 g Mehl	

Alle Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in eine gefettete Fettpfanne geben, glattstreichen. Geputzten Rhabarber waschen, nicht abziehen, in 2 cm große Stücke schneiden, a dem Teig verteilen, ca. 50 min. backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Für den Guß aus 700 ml Milch (statt 1 l), Puddingpulver und Zucker nach Anweisung auf der Packung einen Pudding bereiten. Unter den noch warmen Pudding Creme fraîche rühren, nach ca. 35 Minuten Backzeit auf den Kuchen streichen, noch etwa 15 Minuten weiterbacken. Tip: Dieser Kuchen läßt sich auch mit Stachelbeeren zubereiten. 96 g Eiweiß, 392 g Fett, 622 g Kohlenhydrate, 28110 kJ, 6709 kcal.

12.106 Rhabarberschnittli

8 halbe Einback	500 g Rhabarber
1 dl Wasser, heiß	1/2 dl Wasser oder Süßmost
3 EL Zucker	6 EL Zucker
Margarine zum Backen	1 Vanillestängel

Die Einbackschnitten im Zuckerwasser wenden. Margarine in der Bratpfanne heiß werden lassen und die Schnittli beidseitig goldbraun backen.

Für das Kompott die gerüsteten, in Würfel geschnittenen Rhabarber mit Wasser, Zucker und Vanillestängel auf kleinem Feuer sorgfältig weichkochen. Auskühlen lassen. Auf die Einbackschnittli verteilen, mit einem Rahmtupf oder Erdbeeren garnieren.

Tipp Mit diesem feinen Einback lassen sich auch Erdbeerschnittli zubereiten.

pro Schnittli: 180 kcal / 757 kJ

12.107 Rhabarbertarte mit Marzipansahne

Teig

100 g Mehl
 50 g Butter
 25 g Zucker
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone
 1 Prise Backpulver
 3 EL kaltes Wasser

Belag

500 g Rhabarber
 120 g rotes Johannisbeergelee

1 1/2 EL Zitronensaft
 1 EL Cassislikör
 20 g Zucker
 3 Blatt weiße Gelatine
 3 Blatt rote Gelatine
 30 g Mandelmakronen

Marzipansahne

40 g Marzipanrohmasse
 2 EL Crème fraîche
 250 g süße Sahne

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 30 Minuten kühl stellen. Für den Belag Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, mit Gelee, Zitronensaft, Likör und Zucker 5 bis 7 Minuten dünsten. Gelatine nach Anweisung einweichen und unter den heißen Rhabarber rühren. Masse abkühlen lassen. Teig ausrollen und eine ungefettete Springform (21 cm Y) damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200 °C / 18 bis 20 Minuten. Tarteboden auskühlen lassen. Makronen fein zerreiben, die Hälfte davon auf den Tarteboden streuen. Rhabarbermasse darüber verteilen und Tarte 90 Minuten kühl stellen. Restliche Makronenbrösel auf dem Rand der Tarte verteilen. Für die Sahne Marzipanrohmasse mit Crème fraîche verrühren. Sahne steif schlagen und Marzipancreme unterheben. Tarte mit Marzipansahnetupfen garnieren.

Mengenangabe: 1 Portion

12.108 Rhabarbertorte*Teig:*

125 g Butter
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 3 Eigelb
 200 g Mehl

2 TL Backpulver

Belag:

3 Eiweiß
 200 g Zucker
 100 g geriebene Haselnusskerne
 500 g Rhabarber

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Springform füllen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis er gelöst ist. Haselnüsse unterheben. Rhabarber in Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Masse auf den Teig geben und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 35 bis 40 Minuten, 5 Minuten 0.

12.109 Rhabarbertorte*Für die Böden*

125 g Margarine
 50 g Zucker
 4 Eigelb
 100 g Mehl
 2 TL Backpulver

Außerdem

150 g Zucker
 4 Eiweiß
 100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

6 Stangen Rhabarber
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 1/8 l Apfelsaft
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
 3 EL Wasser

Außerdem

500 ml Sahne
 2 EL Zucker

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 ° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist. Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen. Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

12.110 Rhabarbertorte*für den Mürbeteig:*

200 g Mehl
 50 g Speisestärke
 125 g Margarine
 60 g Zucker
 1 Ei

für die Auflage:

500 g Rhabarber
 100 g Zucker

für den Guss:

250 g abgetropfter Magerquark
 2 Eigelb
 2 Eiweiß
 1 EL heißes Wasser
 125 g Zucker
 25 g gehackte Mandeln
 1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 1 Pkg. Vanillezucker

Den Rhabarber putzen, in Stücke teilen und in Zucker fünf bis zehn Minuten dämpfen. Aus Mehl, Stärke, Margarine, Zucker und Ei einen Mürbeteig bereiten und damit Boden

und Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm) auslegen. Den Tortenboden bei 160 Grad (Heißluft) zehn bis 15 Minuten vorbacken. Für den Guss die Eigelbe und den Esslöffel heißes Wasser mit dem Zucker schaumig rühren. Den abgetropften Quark, gehackte Mandeln und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Zum Schluss das mit Vanillezucker zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter ziehen. Den Rhabarber auf dem Tortenboden verteilen, darüber die Quarkmasse geben und die Torte noch weitere 35 Minuten nachbacken. Nach Lust und Laune dekorieren.

12.111 Rhabarbertorte Dorothee

500 g Rhabarber	200 g Mehl
100 g Margarine, weich	1/2 Päckli Backpulver
3 Eier	<i>GLASUR</i>
1 Prise Salz	150 g dunkle Schokolade
200 g Zucker	1 1/2 dl Rahm
1 Päckli Vanillinzucker	

Rhabarber schälen, evtl. längs halbieren, in Würfelchen schneiden, zur Seite stellen.

Margarine, Eier, Salz, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel geben.

Mit dem Handmixer ca. 3 Minuten schaumig rühren, bis die Masse hell ist, die Konsistenz von Mayonnaise hat und der Zucker sich gelöst hat. Mehl und Backpulver mit einem Teigschaber daruntermischen.

Zuletzt die Rhabarberwürfel unter den Teig mischen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, d. h. Boden mit Blechreinpapier belegt, Rand eingefettet und bemehlt.

Backen: ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Vor dem Glasieren die Torte stürzen, so dass der flachere Boden nach oben zu liegen kommt.

Für die Glasur Schokolade im Rahm auf kleinem Feuer schmelzen. Die Glasur noch warm auf die Tortenoberfläche gießen und durch leichtes Bewegen über Oberfläche und Rand fließen lassen.

Tipps - Die in der Rosettenform gebackene Torte kann nach Belieben vor dem Glasieren in Viertel geschnitten werden, so dass 4 Herzen entstehen. - Anstelle der selbst gemachten Glasur eine fertige dunkle Kuchenglasur, z. B. von Tobler, verwenden.

Mengenangabe: 1 Rosetten- oder Springform von 24 cm Ø

12.112 Rhabarbertorte mit Mandelhaube *Torta di rabarbaro coperto con mandorle*

FÜR DEN TEIG

1/2 Würfel Hefe
 150 ml lauwarme Milch
 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
 50 g Zucker
 50 g weiche Butter
 1 Prise Salz

250 ml Rhabarbernektar
 200 g Sahne
 1 Vanilleschote, ausgelöstes Mark von
 2 TL Sahnesteif
 2 EL Zucker
 250 g Mascarpone
 2 EL Honig

FÜR DIE FÜLLUNG

600 g Rhabarber
 5 Blatt Gelatine
 80 Puderzucker

FÜR DIE MANDELHAUBE

200 g Butter
 150 g Zucker
 2 EL Honig
 200 g Mandelblättchen

Die Hefe zerbröckeln und in der Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zucker und Hefemilch hineingeben. Diesen Vorteig ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann Butter, Salz zum Vorteig geben und alles kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Puderzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Rhabarbernektar ablöschen. Köcheln lassen, bis der Karamell gelöst ist. Rhabarber dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten garen, dann in eine große Schüssel geben. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Rhabarbermischung auflösen. Die Masse kalt stellen, bis sie beginnt fest zu werden (ca. 2 Stunden). Gelegentlich umrühren.

Für die Mandelhaube Butter, Zucker und Honig unter Rühren aufkochen lassen. Die Mandelblättchen dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf die Größe der Springform ausrollen und dort hineingeben. Die Mandelmasse darauf verteilen und den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Mandelhaube goldbraun ist. Mit Alufolie abdecken, sollte sie drohen, zu dunkel zu werden. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, dann aus der Form lösen, vom Backpapier befreien und waagrecht halbieren. Den unteren Boden wieder in die Form setzen und das Kompott darauf verteilen. 1 Stunde kalt stellen. 4, Für die Mascarponecreme die Sahne mit Vanillemark, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Mascarpone mit dem Honig verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme heben. Die Creme ca. 30 Minuten kalt stellen, dann auf das fest gewordene Rhabarberkompott streichen. Die Torte aus der Form lösen. Den Boden mit der Mandelkruste in 12 gleich große Stücke schneiden und auf die Mascarponecreme setzen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 1 TORTE (Ø 26 CM)

Zubereitungszeit 2 1/2 Std.

12.113 Rhabarbertorte mit Mascarponecreme*Für den Biskuit:*

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
75 g Mehl
1/2 TL Backpulver

60 g Puderzucker
500 g Mascarpone
3 EL Cointreau
200 ml Sahne

Für die Creme:

3 Blatt Gelatine
2 Eier (Größe M)

Für den Belag:

4 Blatt Gelatine
650 g Rhabarber in Stücken

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eiertrennen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, daraufgeben. Mehl, Backpulver darüber sieben, unterheben. Blech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf verstreichen. 15-20 Min. backen.

Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelbe, Puderzuckerverrühren, Mascarpone unterziehen. Gelatine auflösen, in den Likör rühren, unter die Creme ziehen. Sahne, Eiweiß getrennt steif schlagen, unterheben. Biskuit in Streifen schneiden, Rand einer Quicheform (Ø 26 cm) damit auslegen. Creme einfüllen, glattstreichen, kühlen.

Gelatine einweichen. Rhabarberstücke mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Gelatine darin auflösen, abkühlen. Auf die Creme geben, 2 Std. kühlen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 50 Min.

Backen ca. 20 Min.

Kühlen 2 Std.

pro Stück: 340 kcal; E 8 g, F 22 g, KH 23 g

12.114 Rhabarbertraum mit geflammtem Baiser*Mandelbiskuit:*

75 g Marzipan
25 g gemahlene Mandeln (geschält)
50 g Zucker
2 Eigelbe
1 Ei
4 Eiweiße
45 g Zucker
65 g Mehl
70 g Mandelblätter

40 g Zucker
4 Blatt Gelatine
20 g Eierlikör
1/2 Vanilleschote

Baisermasse

2 Eiweiße
60 g Zucker
65 g Puderzucker

Rhabarberragout

450 g Rhabarber
150 g Gelierzucker 3:1

Vanillesahne

600 g Sahne

Mandelbiskuit: Ein Blech mit Backpapier vorbereiten und den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Das Marzipan mit den Mandeln und dem Zucker glatt arbeiten. Die Eigelbe sowie das Ei nach und nach unterrühren und die Masse dick cremig aufschlagen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Marzipanmasse rühren, den restlichen Eischnee dazugeben, das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse auf zwei Bleche mit Backpapier geben und zwei Kreise von 24 cm Durchmesser aufstreichen. Mit den Mandelblättern bestreuen und acht bis zehn Minuten goldbraun backen.

Vanillesahne: Die Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Gelatine mit dem Eierlikör erwärmen und das Mark der Vanilleschote dazugeben. Ein Viertel der Sahne unter die warme Masse rühren, zu der restlichen Sahne geben und zügig unterziehen.

Baisermasse: Eiweiße mit dem Zucker über einem kochenden Wasserbad solange rühren bis es so heiß ist, dass die Hitze am Finger sticht sobald man ihn hineintaucht. Von der Hitze nehmen und mit dem Handrührgerät solange aufschlagen bis die Masse handwarm ist. Dann nach und nach den Puderzucker zugeben und weiter aufschlagen bis eine steife Masse entstanden ist.

Rhabarberragout: Den Rhabarber grob putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Mit dem Zucker vermischen und mindestens vier Stunden Saft ziehen lassen. Alles zusammen aufkochen und solange köcheln lassen bis der Rhabarber weich ist. Abgedeckt auskühlen lassen.

Zusammenbau: Einen Mandelbiskuit in einen 24 cm Ring einlegen, dünn mit der Vanillesahne bedecken und die Hälfte des Ragouts darauf verteilen, wiederum mit Vanillesahne bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Den Vorgang wiederholen und die Oberfläche glattstreichen. Mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

12.115 Rhabarberwähe

250 g Kuchenteig	150 g Halbfett- oder Rahmquark
4 EL gemahlene Mandeln	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
750 g Rhabarber, gewürfelt	1 TL Zitronensaft
1 EL Zucker	3 EL Zucker
<i>Guss</i>	3 Eier

Blech belegen: Das gefettete Blech mit dem ausgewallten Teig belegen, Boden gut einstechen, evtl. kurz kühl stellen.

Den Teigboden mit Mandeln bestreuen. Rhabarber darauf verteilen, Zucker darübergeben.

Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über den Rhabarber gießen.

Backen: ca. 10 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 220 Grad reduzieren und ca. 30 Minuten weiterbacken. Evtl. gegen Ende der Backzeit mit Alufolie überdecken.

Tipps: - Falls die Wähe beim Backen Blasen wirft, nochmals einstechen. - Vor dem Servieren mit Puderzucker und evtl. etwas Zimt bestäuben.

Mengenangabe: 1 Wähenblech von 28 cm 0

12.116 Ricotta-Rhabarbertarte *Torta di ricotta e rabarbaro*

190 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	100 g Zucker
100 g kalte Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier	400 g Rhabarber
1 Prise Salz	250 g Ricotta
	1/2 TL Backpulver
	50 g Sahne

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit 1 Ei, Salz und 60 g Zucker sowie Vanillezucker zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Das übrige Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen und das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig rühren. Ricotta und Backpulver unter die Eigelbcreme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Den Eischnee ebenfalls unterheben.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarteform mit etwas Butter einfetten. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und etwas größer als die Form rechteckig ausrollen. Die vorbereitete Form damit auskleiden, dabei auch einen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Ricottamasse auf den Boden geben und verstreichen. Die Rhabarberstücke darauflegen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen auf der Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Ricotta-Rhabarbertarte auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

Mengenangabe: 1 TARTE (35 X 11 CM)

Zubereitungszeit 110 Min.

12.117 Saftig Rhabarberkuchen mit Zimtstreuseln

100 ml + 100 ml Milch	1 Pckch. unbeh. Zitronenschale (gibt's gerieben zu kaufen)
500 g + 50 g Mehl	1 Pckch. Vanillin-Zucker, Salz
1 Würfel (42 g) frische Hefe	1 TL gemahlener Zimt
1 EL + 90 g + 50 g + 100 g Zucker	Fett und Mehl für die Fettpfanne 1,25 kg
100 g weiche + 50 g Butter	Rhabarber
2 Eier (Gr. M)	
1 EL Rum oder einige Tropfen Rum-Aroma	

100 ml Milch leicht erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker darüber streuen. Warme Milch zugießen, mit

etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

100 g Butter in Flöckchen, Eier, 100 ml Milch, 90 g Zucker, Rum, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

50 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Streusel zugedeckt kühl stellen.

Hefeteig auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Dann mit den Händen in die Ecken und an den Rand drücken. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

Rhabarber putzen und gründlich waschen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Dann gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Mit 100 g Zucker bestreuen.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Tipp: lässt sich prima einfrieren.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Stück ca.: 230 kcal / 960 kJ; E 4 g, F 8 g, KH 34 g

12.118 Saftige Rhabarber-Baiser-Torte

4 Eier (Gr. M)	1 gestr. TL Backpulver
100 g weiche Butter/Margarine	Fett für die Form
100 g und 200 g Zucker	750 g Rhabarber
1 Pkg. Vanillin-Zucker	3 EL (ca. 30 g) Speisestärke
1 Prise Salz	1 EL Puderzucker zum Bestäuben
250 g Mehl	

Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch unterkneten.

Ca. 2/3 Teig auf einem gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Formrand darum schließen. Rest Teig zu einer Rolle formen und ca. 4 cm hoch an den Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springform ca. 20 Minuten kühl stellen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und abtrocknen. Dicke Stangen evtl. abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit der Stärke mischen.

Eiweiß mit sauberen Schneebesen steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Rhabarber vorsichtig unter das Baiser heben. In die Form füllen.

Rhabarber-Baisermasse mit einem Teigschaber glattstreichen. Torte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 60-65 Minuten backen. Falls

das Baiser leicht braun wird, Torte in den letzten 20 Minuten tiefer setzen. In der Form auskühlen lassen, herauslösen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Rhabarber möglichst frisch verarbeiten. In ein feuchtes Tuch gewickelt, bleibt er auch 3-4 Tage Gemüsefach des Kühlschranks schön knackig.

Mengenangabe: 12 Stücke:

pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 5 g, F 9 g, KH 44 g

12.119 Saftiger Rhabarber-Quarkkuchen

200 g + etwas weiche Butter	650 g Rhabarber (geputzt 500 g)
100 g + 100 g + 150 g Zucker	200 g Magerquark
Salz	1 Pkg. Vanillin-Zucker
3 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)	1/8 l Milch
125 g zarte Haferflocken	125 g Schlagsahne
80 g gemahlene Mandeln (mit Haut)	evtl. Puderzucker zum Bestäuben
125 g + 1 geh. EL Mehl	

200 g Butter, 100 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 1 Ei und 2 Eigelb einzeln darunterrühren. Haferflocken, Mandeln und 125 g Mehl mischen, mit den Knethaken unterkneten.

Springform (26 cm Ø) fetten. Teig in die Form geben, mit einem Esslöffel verstreichen und am Rand ca. 2 cm hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber mit 4-5 EL Wasser und 100 g Zucker aufkochen. Dann gut abtropfen, auskühlen lassen.

Quark, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 EL Mehl, 2 Eier und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Rhabarber auf dem Boden verteilen und mit dem Quarkguss bedecken. Bei gleicher Temperatur 30-40 Minuten zu Ende backen. Rhabarberkuchen in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu: Schlagsahne.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Auskühlzeit mind. 6 Std.

Backzeit 45-55 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 7 g, F 19 g, KH 36 g

12.120 Saftiger Rhabarber-Rührkuchen

500 g Rhabarber	175 g weiche Butter
40 g Butter	175 g Zucker
50 g Zucker	4 Eier
Backpapier für die Form	400 g Mehl
<i>Für den Rührteig:</i>	1 TL Backpulver
	100 ml Milch, ca.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 20 cm lange Stücke schneiden. Nebeneinander in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen. Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Abwechselnd etwa ein Viertel des Zuckers und die Eier zugeben und jeweils ca. 1 Min. unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zugeben. Nach und nach so viel Milch unterrühren, dass ein geschmeidiger, streichfähiger Teig entsteht. Auf den Rhabarber geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Backform stürzen und servieren.

Mengenangabe: 1 Backform ca. 20 x 20 cm

12.121 Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss

250 g + etwas Mehl	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
125 g kalte Butter	1/2 l Milch
125 g + 150 g + 80 g Zucker	1 Tasse (150 ml) Öl
1 Pckch. Vanillin-Zucker	Fett für die Form
4 Eier (Gr. M)	1 Pckch. Sahnefestiger
1 Prise Salz	2 EL gemahlene Haselnüsse
1 kg Rhabarber	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Magerquark	Klarsichtfolie
2 Pkg. Puddingpulver 'Sahne-Geschmack'	

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.) Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm Ø) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.

Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken daraufspritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: lässt sich ohne die Baisertuffs prima einfrieren

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit 30 Min.

pro Stück ca.: 420 kcal / 1760 kJ; E 9 g, F 23 g, KH 41 g

12.122 Saftiger Rhabarberkuchen

Für den Teig

150 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 1 klein. Ei
 65 g Zucker
 1 Prise Salz
 65 g kalte Butter/Margarine
 Klarsichtfolie
 Backpapier
 500 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken
 1 Pkg. Sahnefestiger
 Springform (26 cm Y)

Für den Belag

1 kg Rhabarber
 125 g Zucker
 1/8 l Weißwein oder Wasser
 6 -7 Blatt weiße Gelatine
 evtl. Zitronensaft

Für den Guß

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
 1/2 l Milch
 50 g Zucker

Zum Verzieren

40 g Mandelblättchen

1. Mehl und Backpulver auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Zucker und Salz auf den Mehrrand streuen. Fett in Flöckchen darauf verteilen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30. Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Zucker und Flüssigkeit aufkochen und Rhabarber 3-5 Min. darin garen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarber auflösen. Kompott evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

3. 2/3 des Mürbeteigs auf einer bemehlten Fläche ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, an den Formrand legen und hochdrücken (ca. 2.5cm). Den Boden mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Boden legen und Erbsen einfüllen. Den Teig bei 200° ca. 15 Min. backen. Erbsen herausheben und weitere 5 Min. backen. Auskühlen lassen.

4. Tortenboden mit Sahnefestiger bestreuen, abgekühlten Rhabarber auf den Boden füllen und kalt stellen. 5. Pudding bereiten, erkalten lassen (durchrühren). Kuchen mit Pudding

bestreichen und mit geröst. Mandeln bestreuen.

12.123 Sahnige Rhabarbertorte

etwas Öl für die Tortenplatte	4 EL Grenadine-/Himbeersirup
100 g + 50 g Amarettini	9 Blatt weiße Gelatine
100 g Löffelbiskuits	500 g Magerquark
125 g weiche Butter	400 g + 200 g Schlagsahne
750 g Rhabarber	1-2 EL Himbeergelee
150 g Zucker	10-12 Amarettini zum Verzieren
2 Pckch. Bourbon-Vanillezucker	1 groß. + 1 kleiner Plastikbeutel

Tortenplatte leicht mit Öl bestreichen. Springformrand (26 cm Ø) daraufsetzen. 100 g Amarettini und Löffelbiskuits in einen großen Plastikbeutel füllen, Beutel verschließen. Gebäck mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

Butter und Keksbrösel mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Die Masse auf der Tortenplatte im Springformrand verteilen und mit den Händen fest andrücken. Keksboden ca. 1 Stunde kalt stellen.

Rhabarber putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Im Topf mit Zucker, 1 Vanillezucker und Sirup mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Aufkochen, ca. 3 Minuten köcheln, ca. 5 Minuten abkühlen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine ausdrücken, im heißen Rhabarber auflösen und abkühlen lassen. Quark und 1 Vanillezucker verrühren, unter den Rhabarber rühren. Ca. 20 Minuten kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt.

400 g Sahne steif schlagen, unter die Rhabarber-Quark-Creme heben. Auf den Keksboden streichen und ca. 12 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

50 g Amarettini zerbröseln. Tortenrand damit bestreuen. 200 g Sahne steif schlagen. Gelee erwärmen, in den kleinen Plastikbeutel füllen, kleine Ecke abschneiden. Torte mit Sahnetuffs, Gelee und Keksen verzieren.

Tipp: lässt sich prima einfrieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Kühlzeit 13-14 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal; E 7 g, F 19 g, KH 28 g

12.124 Schokoladen-Rhabarber-Torte

5 Eier (Gr. M)	125 g + 4 EL Zucker
Salz	50 g + 500 g + 700 g Schlagsahne
3 Pkg. Vanillezucker	125 g Mehl

2 TL Backpulver	2 EL Speisestärke
30 g + 2 EL + 1 TL Kakao	2 Pkg. Sahnefestiger
500 g Rhabarber	200 g Zartbitterschokolade
200 ml Kirschnektar	Backpapier

Für den Biskuit: Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillezucker und 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und 50 g Sahne kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und 30 g Kakao daraufsieben und unterheben.

Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Kompott: Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Rhabarber, 150 ml Nektar und 2 EL Zucker aufkochen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Stärke und 50 ml Nektar glatt rühren, unter den Rhabarber rühren und ca. 1 Minute köcheln. Auskühlen lassen.

Für die Rhabarbersahne: 500 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Kompott kurz unterheben. Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen. Hälfte Rhabarbersahne auf den unteren Boden streichen. 2. Boden daraufsetzen und mit Rest Rhabarbersahne bestreichen. Oberen Boden daraufsetzen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Für die Schokosahne: Schokolade in Stücke teilen und im heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 700 g Sahne in 2 Portionen steif schlagen, dabei jeweils 1 EL Zucker und 1 EL Kakao einrieseln lassen. Erst ca. 4 EL Sahne in die flüssige Schokolade rühren, dann die übrige Sahne in 2-3 Portionen zügig darunterheben.

Torte rundherum mit ca. 1/3 Schokosahne einreichen. Rest Schokosahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. An den Tortenrand Tupfen spritzen, diese etwas eindrücken (s. Tipp). Oberfläche mit Tupfen verzieren und mit 1 TL Kakao bestäuben. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

430 kcal; E 5 g, F 29 g, KH 32 g

12.125 Schwarz-weißes Quarktörtchen mit Rhabarberkompott

20 ml Campari	2 Nelken
40 ml Rum	1/2 EL Kartoffelstärke
5 Blätter Gelatine	240 g dunkler Biskuitboden (Fertigprodukt)
1 Stange Zimt	1/2 TL Öl
Melisse	3 EL weiße Schokoladenflocken
1 1/2 EL Pistazien	2 EL Kakaopulver
2 EL dunkle Schokolade	2 Eiweiß
1 Lorbeerblatt	130 ml Sahne

2 EL Zucker
480 g Quark

600 g Rhabarber

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und über einem Wasserbad zerlaufen lassen. Kakaopulver mit einer paar Tropfen Öl und etwas Rum anrühren. Eiweiß steifschlagen. Kartoffelstärke mit etwas Wasser anrühren. Quark und Zucker glattrühren. Sahne langsam unterheben und die Gelatine untermischen. Eiweiß vorsichtig unterheben. Ein Viertel der Masse in eine Schüssel geben, mit dem angerührten Kakao gut vermengen. Pistazien grobhacken. Ein Teil der weißen Masse in s.g. 'Savarinröhrchen' füllen. Kakaomasse darübergeben mit dem Rest weißer Masse auffüllen. Anschließend am besten über Nacht oder 3-4 Stunden kaltstellen. Von Rhabarber die Haut (Fäden) abziehen, in daumenlange Stücke schneiden. Rhabarber in etwas Zuckerwasser mit Zimtrinde, Nelke und Lorbeer auf den Punkt garen. Die Gewürze herausnehmen. Mit Stärke leicht binden, mit Campari verfeinern. Dunkle Schokolade mit etwas Wasser über einem Wasserbad zerlaufen lassen. Törtchen stürzen. Biskuitboden in Törtchengröße rund ausstechen, mit etwas Rum tränken, Törtchen daraufsetzen. Törtchen auf Teller setzen, Rhabarberkompott links und rechts davon anrichten, mit Pistazien und weißen Schokoflocken bestreuen. Mit der zerlaufenen Schokolade über das Törtchen Fäden ziehen und mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.126 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber

Teig:

50 g Mondamin Feine Speisestärke
175 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver, gestr.
1 Eigelb
100 g Zucker
150 g Butter oder Margarine

Quarkfüllung:

50 g Mondamin Feine Speisestärke
1/4 l Milch
80 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Eigelb

1 Zitrone, abgeriebene Schale von

2 EL Zitronensaft, evtl. mehr

2 Eiweiß

Belag:

300 g Rhabarber, geschälter, in Stücke geschnittener

3 EL Mandelblättchen

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Mondamin, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und weiches Fett daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe gut verkneten, bis sich Streusel bilden.

2/3 der Teigmenge auf den Boden einer geretteten Springform (26 cm Ø) geben und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand leicht festdrücken. Die Quarkfüllung darauf verteilen,

Rhabarberstücke auf die Füllung geben. Den restlichen Teig darüberstreuen und mit Mandelblättchen belegen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Streusel-Käsekuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Für die Quarkfüllung Mondamin in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazugießen und unter Rühren kurz kochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, unter den heißen Flammeri schlagen und alles unter Rühren nochmals aufkochen lassen.

Eiweiß sehr steif schlagen und unter die heiße Quarkmasse ziehen.

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 50-60 Minuten G-Herd: 3-4 50-60 Minuten

Tip: Der Streusel-Käsekuchen schmeckt auch mit Stachelbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln oder Zwetschgen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

12.127 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber

Fett für die Fettpfanne	1/2 gestr. TL Backpulver
850 g Rhabarber (geputzt 600 g)	400 g Zucker
4 reife Pfirsiche (ca. 500 g) oder	Salz
8 Pfirsichhälften (Dose)	2 Eier (Gr. M)
400 g Butter	225 g Erdbeerkonfitüre
750 g Mehl	

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Rhabarber putzen, waschen und in fingerdicke Stücke schneiden. Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Eier zufügen. Das flüssige Fett nach und nach mit dem Handrührgerät darunter-kneten. Dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. 1/2 der Streusel auf der Fettpfanne als Boden andrücken.

Konfitüre glatt rühren. Ca. 3/4 Konfitüre auf den Teigboden streichen. Rhabarber und Pfirsiche darauf verteilen. Rest Streusel daraufstreuen, dabei zwischen den Fingern zerreiben. Rest Konfitüre in Klecksen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Lassen sich gut einfrieren

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 35 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 4 g, F 15 g, KH 47 g

12.128 Tarte Rhabarbin

600 g roter Rhabarber oder Erdbeer- Rhabarber	1/2 TL Zimt
100 g Zucker	1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 250 g), dicht mit einer Gabel eingestochen
2 EL Margarine oder Butter, in Stücken	

Vorbereiten: Rhabarber evtl. längs halbieren, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Den Blechboden mit Backpapier belegen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Zucker rösten: Den Zucker auf dem Backpapier verteilen. Während ca. 8 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens hellbraun werden lassen. Margarine oder Butter daraufgeben, schmelzen. Blech herausnehmen, leicht auskühlen.

Tarte: Rhabarberstücke auf dem Zucker dicht aneinanderlegen, mit Zimt bestreuen. Teig locker darüberlegen, so dass er ringsum ca. 2 cm über den Rand ragt.

Backen: ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: Wenn nötig vor dem Stürzen Saft sorgfältig abgießen. Tarte noch heiß stürzen, Backpapier entfernen. Warm oder lauwarm servieren.

Dazu passt: Flaumig geschlagener Zimtrahm oder Vanillecreme.

Mengenangabe: 1 Backblech von 28 cm Ø

12.129 Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

300 g Erdbeeren	300 g Mehl
350 g Rhabarber	2 TL Backpulver
200 g weiche + etwas Butter	2 EL Erdbeerkonfitüre
250 g Zucker	100 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker	2-3 EL Zitronensaft
Salz	Alufolie
4 Eier (Gr. M)	

Erdbeeren waschen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden. 200 g Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes 4 -5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) geben und glatt streichen. Erdbeeren und Rhabarber mit Konfitüre mischen und auf dem Teig verteilen. Dabei den Rand etwas frei lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde (Stäbchenprobe) backen. Kuchen in den

letzten 10-15 Minuten eventuell mit Alufolie zudecken. Kuchen auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Dazu passt Creme fraîche.

Tipp: Lässt sich gut ohne Guss einfrieren

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit ca. 3 1/2 Std.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 52 g

12.130 Versunkener Rhabarberkuchen

8 Eier	500 g Rhabarber
300 g Zucker	250 g Butter
200 g lauwarme Butter	250 g Zucker
350 g Mehl	75 g Mehl
1 Pkg. Backpulver	350 g Mandelblätter
100 ml Schlagsahne	

Eier, Zucker, Butter, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Teig in eine gefettete Springform von 28 cm Ø füllen. Rhabarber waschen, putzen, klein schneiden und im Teig verteilen. Im Backofen backen.

Gasbackofen: 180-200°, Thermostatstufe 2-3 160-180°, Umluftbackofen

Elektrobackofen: 170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160- 180°, Umluftbackofen

20-25 Minuten

Butter mit Zucker, Mehl und Mandelblättern aufkochen und auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen. Weitere 15 Min. goldbraun backen.

Mengenangabe: 16 Stücke

12.131 Vierländer Rhabarber-Baiserkuchen

etwas + 200 g weiche Butter	Salz
etwas + 200 g Mehl	3 TL Backpulver
800 g Rhabarber	6 EL (60 g) Schlagsahne
7 Eier (Gr. M)	2 EL Speisestärke
100 g + 1 EL + 200 g Zucker	1 EL Puderzucker
2 Pkg. Vanillezucker	

Für den Teig: eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Rhabarber putzen, waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. 4 Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. 200 g

Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 Minuten cremig rühren. 4 Eigelb und 3 Eier nacheinander unterrühren. 200 g Mehl und Backpulver mischen und mit der Sahne kurz unterrühren.

Teig in die Form geben und glatt streichen. 250 g Rhabarber und 1 EL Zucker mischen, auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten vorbacken.

Für das Baiser: 4 Eiweiß steif schlagen, dabei 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. 375 g Rhabarber mit Stärke mischen und unter das Baiser heben. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Rhabarberbaiser locker darauf verstreichen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen.

Kuchen bei gleicher Temperatur ca. 35 Minuten weiterbacken. Auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Rand lösen, Formrand entfernen und den Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 5 g, F 15 g, KH 32 g

12.132 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

250 g Rhabarber	2-3 Spritzer Butter-Vanille-oder Bittermandel-Aroma
3 EL + 100 g Zucker	
250 g Erdbeeren	3 Eier (Gr. M), 250 g Mehl
1 Stück unbeh. Zitronenschale	175 ml Buttermilch
1 TL Speisestärke	Öl fürs Waffeleisen
125 g weiche Butter	1-2 TL Puderzucker

Rhabarber putzen, waschen und kleinschneiden. Mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln. Rhabarber mit 7-8 EL Wasser und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt 3-4 Minuten dünsten. Stärke und etwas Wasser glattrühren. Rhabarber aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Erdbeeren unterheben. Kompott mit ca. 1 EL Zucker abschmecken und auskühlen lassen. Zitronenschale entfernen.

Butter, 100 g Zucker und Aroma schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl im Wechsel mit der Buttermilch unterrühren.

Waffeleisen vorheizen. Mit H etwas Öl einstreichen. Aus dem Teig nacheinander ca. 10 goldbraune Waffeln backen. Mit Kompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Vanille-Eis.

Mengenangabe: 10 Stück:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 5 g, F 12 g, KH 37 g

12.133 Zarte Rhabarber-Biskuitrolle

400 g Rhabarber (geputzt 300 g)	1 gestr. TL Backpulver
30 g Speisestärke	2 Blatt weiße Gelatine
150 ml Kirschnektar	250 g + 250 g Schlagsahne
3 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	25 g fertige Baisertuffs
5-6 EL + 100 g Zucker	(z. B. weiße und rosa)
4 Eier (Gr. M) Salz	Backpapier
100 g Mehl	

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Stärke und 4 EL Kirschnektar verrühren. Rest Nektar, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 EL Zucker aufkochen. 300 g Rhabarber abwiegen, zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Stärke hineinrühren und unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln. Auskühlen lassen.

Backblech (ca. 35x40 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver daraufsieben, unterheben. Aufs Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Sofort auf ein mit 2-3 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte samt Tuch von der Längsseite her aufrollen, auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Sahne steif schlagen, dabei 2 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und 2-3 EL steife Sahne unterrühren. Dann unter die übrige Sahne heben. Biskuitplatte wieder entrollen. Mit Sahne bestreichen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen. Kompott in Klecksen darauf verteilen. Biskuit aufrollen, ca. 4 Stunden kalt stellen. 250 g Sahne steif schlagen. Entweder in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Gr. 8) füllen und die Biskuitrolle längs mit Sahnestreifen verzieren. Oder die Rolle mit der Sahne einstreichen. Baiser zerbröseln, überstreuen, leicht andrücken.

Tipp: Lässt sich gut einfrieren

Mengenangabe: 15 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Backzeit ca. 10 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 6 Std.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 4 g, F 12 g, KH 22 g

13 Marmeladen, Konfitüren

13.1 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

500 g Extra-Gelierzucker
500 g Erdbeeren (geputzt gewogen)

500 g Rhabarber (geputzt gewogen)

Die Rhabarberstangen waschen, die äußere Haut abziehen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und zerkleinern. Rhabarber und Erdbeeren zusammen mit dem Zucker bei starker Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen und nach Bedarf vor dem Abfüllen abschäumen. Nach demselben Rezept wird Kirschkonfitüre zubereitet.

13.2 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

750 g Erdbeeren
750 g junger Rhabarber (möglichst rote Sorte)

1 unbeh. Zitrone, Saft und Schale von
1.5 kg Gelierzucker

Die Erdbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Von den Blättchen befreien und grob zerkleinern. Den Rhabarber waschen, putzen und in etwa 1 Zentimeter lange Stücke schneiden. In einer großen Schüssel die Früchte, Zitronensaft und -schale mit dem Gelierzucker gut miteinander vermengen und mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, den Saft ziehen lassen. Am nächsten Tag alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Kochzeitpunkt an 4 Minuten kräftig kochen lassen. Nach der Gelierprobe den Schaum abschöpfen und die Konfitüre noch kochend heiß in die sauberen Gläser füllen. Mit vorbereiteter Einmachhaut oder Schraubdeckeln luftdicht verschließen.

13.3 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

500 g Erdbeeren
500 g Rhabarber

700 g Zucker
4 EL Zitronensaft

Erdbeeren und Rhabarber getrennt putzen, abspülen und klein schneiden. Früchte nach Sorten getrennt in zwei Töpfen mit jeweils 350 g Zucker und 2 EL Zitronensaft mischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Erdbeeren und Rhabarber in den beiden Töpfen bei starker Hitze aufkochen und unter Rühren etwa 12-15 Minuten sprudelnd kochen lassen. Falls sich Schaum bildet, mit einer Schaumkelle abschöpfen. Früchte mischen und noch

einmal kurz aufkochen. Für die Gelierprobe etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben und abkühlen lassen. Wenn die Konfitüre geliert, ist sie fertig. Bleibt sie flüssig, noch weitere 5 Minuten kochen und die Gelierprobe wiederholen. Konfitüre gleich randvoll in saubere und heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort verschließen und für etwa 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Mengenangabe: 4 Gläser à 250 ml Inhalt

Zubereitungszeit 1 Stunde

pro Glas ca.: 765 kcal; E 2 g, F 1 g, KH 184 g

13.4 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

500 g Erdbeeren

1 Vanilleschote

500 g Rhabarber

500 g Gelierzucker 2:1

Erdbeeren abbrausen, putzen und mit einem Pürierstab grob zerkleinern. Rhabarber waschen, schälen, klein schneiden. Vanilleschote längs aufritzen, Mark herausschaben. Beides mit Beeren, Rhabarber, Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, etwa 4 Min. weiterköcheln lassen. Schote entfernen. Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen, die heiße Konfitüre hineinfüllen. Gläser gut verschließen, wenden und ca. 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen, damit sich ein Vakuum bilden kann. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 5 Gläser à 200 ml

13.5 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

750 g Erdbeeren

1 Zitrone, Saft von

250 g Rhabarber

1 kg Gelierzucker

Erdbeeren pürieren, Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, unter Rühren ankochen und unter Rühren 4 Minuten fortkochen, dabei den Schaum abschöpfen. Konfitüre kochendheiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

13.6 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum

etwa 50 ml Rum

400 g Rhabarber (geputzt gewogen)

1 kg Gelierzucker 1:1

600 g Erdbeeren (geputzt gewogen)

Saft und abgeriebene Schale einer Limette

Erdbeeren und Rhabarber putzen, Rhabarber evtl. schälen. Erdbeeren und Rhabarber klein würfeln und mit Limettensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann evtl. abschäumen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, je 1-2 TL Rum darauf verteilen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

13.7 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

750 g Erdbeeren

250 g Rhabarber

1 Zitrone, Saft von

1 kg Gelierzucker.

Erdbeeren waschen. Blättchen und Stiele entfernen. Im Mixer oder mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rhabarber waschen (nicht abziehen!), Enden abschneiden, in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Zitronensaft zufügen und den Gelierzucker untermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Nach Anweisung auf der Zuckerpackung wenige Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Marmelade mit einer Schaumkelle abschäumen, in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

13.8 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

500 g Erdbeeren

250 g Rhabarber

400 g Gelierzucker (2:1)

1 Pkg. Zitronensäure

Erdbeeren abbrausen, putzen, halbieren.

Vom Rhabarber Blätter und unteres Ende abschneiden, Stangen waschen, schälen, zerteilen.

Früchte mit Gelierzucker in einen Topf geben, 15 Min. ziehen lassen. Unter

Rühren ca. 3 Min. sprudelnd kochen. Die Zitronensäure unterziehen. Marmelade

sofort bis zum Rand in Schraubverschlussgläserfüllen, verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen.

Mengenangabe: 3 Gläser à 250 ml

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Pro Glas: 450 kcal

13.9 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

600 g Rhabarber	1 kg Gelierzucker
400 g Erdbeeren,	1 Zitrone, Saft von

Früchte waschen, putzen und zerkleinern, zusammen mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen. Aufkochen, den Zitronensaft hinzufügen und 4 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. In Gläser füllen, verschließen und beschriften.

Für Diabetiker: Speziellen Diabetiker-Gelierzucker verwenden. 100 g enthalten: 52 g Kohlenhydrate = 4,3 BE, 882 Joule/210 Kalorien.

Kalorienarm: Die zerkleinerten Früchte mit 2 EL flüssigem Süßstoff und Zitronensaft aufkochen, 1/2 Flasche flüssiges Geliermittel oder 20 g Gelierpulver dazu rühren. Nach Vorschrift zubereiten. 100 g enthalten: 84 Joule/20 Kalorien.

13.10 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

750 g vollreife Erdbeeren	1/2 Zitrone, Saft von
250 g Rhabarber	2 EL Rum
1 kg Gelierzucker 1:1	Einkochgläser mit Schraubverschluss

Früchte waschen, zerkleinern und zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einen Edelstahltopf geben, Rhabarber dünn schälen, in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Die Früchte mit dem Zucker langsam zum Kochen bringen und etwa 5-8 Minuten kochen lassen. Dabei immer wieder die Marmelade mit einem Kochlöffel umrühren. Den Schaum regelmäßig abschöpfen. Vor dem Einfüllen den Rum unterrühren. Die Marmelade heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

TIPP: Vor dem Einfüllen Gläser und Schraubverschlüsse mit Rum oder Cognac ausspülen. Das verleiht der Marmelade ein besonderes Aroma und sorgt für gute Haltbarkeit.

Mengenangabe: 2 KG MARMELADE:

13.11 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

500 g gewaschener Rhabarber	1 kg Gelierzucker
500 g gewaschene Erdbeeren	1 Zitrone, Saft von

Obst putzen, in kleine Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Gelierzucker untermischen, ca. 3 Stunden durchziehen lassen. Fruchtmasse und Saft unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach Packungsanweisung sprudelnd kochen lassen. In vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Mengenangabe: 5 Gläser à ca. 350 g Inhalt

13.12 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Zitronenschalen

700 g Erdbeeren, entstielt gewogen	10 g Zitronensäure
750 g Rhabarber	1 Normalflasche oder
3 unbehandelte Zitronen	1/2 Doppelflasche flüssiges Geliermittel
2000 g Zucker	

Die gewaschenen Erdbeeren gründlich zerkleinern. Rhabarber in Stücke schneiden, mit 1/8 l Wasser musig kochen. Die Schale von drei unbehandelten Zitronen dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Mit wenig Wasser andünsten. Abgetropft zum Rhabarber geben. Erdbeeren, Zucker und Zitronensäure zufügen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 10 Sekunden brausend kochen lassen. Das flüssige Geliermittel einrühren. Kurz aufwallen lassen. Heiß in saubere Gläser füllen. Sofort verschließen. Variation: Anstelle der Erdbeeren kann man Bananen verwenden. Vorbereitung: 1 Woche vorher.

Mengenangabe: 8 GLÄSER (370 ml)

13.13 Orangen-Konfitüre mit Rhabarber

1 kg Orangen	500 g Gelierzucker 3:1
750 g Rhabarber	1 TL Zimt

Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Orangen filetieren, dabei Saft auffangen. Orangenreste auspressen. Filets vierteln. Mit geputztem, gewürfeltem Rhabarber, Saft und Gelierzucker in einem Topf mischen, ca. 1 Std. ziehen lassen. Zimt zufügen, alles unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Konfitüre randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen. Ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, umdrehen, auskühlen lassen.

Mengenangabe: 8 Gläser à ca. 250 ml

Zubereitung ca. 50 Min.

pro 100 g ca.: 115 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 27 g

13.14 Rhabarber-Apfel-Konfitüre

500 g Gelierzucker 2:1	1 Vanilleschote
1/2 TL Zimt	400 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Msp. Koriander	600 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)

Rhabarber und Äpfel schälen, Äpfel entkernen, beides klein würfeln. Vanilleschote längs einritzen und auskratzen. Vanillemark und -schote mit den übrigen Gewürzen, Apfel- und Rhabarberwürfeln sowie Gelierzucker mischen; 1-2 Stunden durchziehen lassen. Dann

unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Tipp: Schneller geht es, wenn die Früchte beim Kochen mit dem Pürierstab grob püriert werden - dann kann das Durchziehen entfallen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

13.15 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

500 g Rhabarber, gewaschen, gerüstet
400 g Zucker

50 g Aprikosen, gedörrt
1/2 dl Wasser, lauwarm

Die gedörrten Aprikosen im Wasser einweichen, über Nacht stehen lassen, in kleine Stücke schneiden, Einweichwasser beiseite stellen.

Die vorbereiteten Rhabarberstängel in 2-3 cm lange Stücke schneiden, in eine Chromstahlpfanne geben, Zucker, die geschnittenen Aprikosen und das Einweichwasser begeben, aufkochen, unter Rühren 10-15 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe: Der Tropfen muss im Breitlauf von der Kelle fallen.

Die Konfitüre in saubere, vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp: Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit dem Zucker vermischen, zugedeckt über Nacht stehen lassen, damit der Rhabarber Saft ziehen.

Varianten: Anstelle der Aprikosen können Sie auch: - 1 Orange, Saft und Schale - 1 Zitrone, Saft und Schale - 1/2 Tl Ingwerpulver und 50 g kandierten Ingwer - 1-2 Äpfel, in Schnitzen - 100 g getrocknete Feigen, klein gewürfelt - 2 El gehackte Baumnüsse oder Mandelsplitter beifügen verwenden.

13.16 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

300 g Aprikosen, getrocknete
1 kg Rhabarber

1 1/2 kg Gelierzucker

Aprikosen fein würfeln und ca. 4 Stunden in 1/2 l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwägen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. In einem großen Topf auf mittlerer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

13.17 Rhabarber-Bananen-Konfitüre

800 g Rhabarber	1 kg Gelierzucker
200 g Bananen	2 EL Rum, evtl.

Rhabarber in kleine Stücke, Bananen in Scheiben schneiden und mit Gelierzucker vermengen, einige Zeit stehen lassen, bis Saft gezogen ist. Unter Rühren ankochen und unter Rühren 4 Minuten fortkochen.

Schaum abschöpfen und Rum dazugeben. Konfitüre kochendheiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

13.18 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

300 g Rhabarber, in Stücken	1 TL Zitronensaft
250 g Erdbeeren, in Stücken	300 g Gelierzucker

Rhabarber, Erdbeeren und Zitronensaft in eine Pfanne geben. Die Hälfte des Gelierzuckers begeben, unter Rühren aufkochen, unter Rühren ca. 2 Min. sprudelnd kochen. Restlichen Gelierzucker begeben, unter Rühren ca. 2 Min. weiterkochen. Evtl. Schaum abschöpfen. Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen. Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 6 Monate.

Mengenangabe: 3 Gläser von je ca. 2 dl

13.19 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

1 kg Gelierzucker	400 g Rhabarber
1 Limette	600 g Erdbeeren

Die Erdbeeren und den Rhabarber putzen. Eventuell die groben Fasern der Rhabarberstangen abschneiden. Jetzt die Erdbeeren und den Rhabarber würfeln und in einen großen Topf geben. Bevor wir mit dem Einkochen beginnen, brauchen wir noch ein wenig Limettenschale. Zunächst ein Stück Pergamentpapier um eine Küchenreibe wickeln, damit nicht zu viele Schalenreste auf der Reibefläche haften bleiben. Jetzt die Limette so lange darauf reiben, bis ihre Schale rundum abgeschabt ist. Anschließend das Pergamentpapier von der Reibe entfernen. Die Schale mit einem Messer auflesen und zu den Früchten geben. Die Limette auspressen und den Saft zusammen mit dem Gelierzucker ebenfalls in den Topf schütten. Alles gut mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Jetzt die Konfitüre vier weitere Minuten sprudelnd kochen lassen. Rühren nicht vergessen! Nun wird getestet, ob die Konfitüre ausreichend eingedickt ist: Hierfür aus dem Topf einen

Löffel Konfitüre auf eine kalte Untertasse geben. Wird die Probe fest, kann die ganze Konfitürenmasse in Gläser gefüllt werden. Am besten eignen sich heiß ausgespülte Gläser mit luftdichtem Twist-Off-Verschluss. Die Konfitüre auf dem Deckel gewendet auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser von je ca. 2 dl

13.20 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

800 g Erdbeeren	2 Vanilleschoten
500 g Rhabarber	2 Zitronen, Saft von
400 g Gelierzucker (3:1)	

Erdbeeren abbrausen, putzen und würfeln. Rhabarber putzen, schälen, waschen und würfeln. Mit Erdbeeren sowie Gelierzucker in einem großen Topf vermengen. Vanilleschoten längs aufritzen, das Mark Herausschaben und beides mit Zitronensaft zur Fruchtmischung geben. Alles zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen. Fruchtmischung langsam zum Kochen bringen und ca. 4 Min. offen sprudelnd kochen lassen. Vanilleschoten entfernen. Konfitüre in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Haltbarkeit: 6 Monate

Mengenangabe: 4 Gläser à 450 ml

Ruhen ca. 2 Std.

Zubereiten ca. 25 Min.

Pro Glas ca.: 495 kcal; E 2 g, F 1 g, KH 114 g

13.21 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Orange

600 g Rhabarber	1 groß. Bio-Orange
400 g Erdbeeren	1 kg Gelierzucker (1:1)

Rhabarber putzen, waschen und in kurze Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, verlesen und in Stücke schneiden. Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale dünn abreiben. Orange auspressen. 500 g Rhabarber, 300 g Erdbeeren, Orangenschale und 8 EL -saft mit Zucker in einem Topf mischen. Dann ca. 1 Stunde kühl stellen, damit die Früchte Saft ziehen.

Alles unter Rühren aufkochen und mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 GLÄSER (à 200 ml)

Zubereitungszeit ca. 25 Min. + Wartezeit ca. 1 Std.

Haltbarkeit ca. 6-9 Monate

13.22 Rhabarber-Feigen-Konfitüre

2 Pkg. Orangenschalenaroma	250 ml trockener Sherry oder Portwein
1 kg Gelierzucker 1:1	250 g getrocknete Feigen
700 g roter Rhabarber	

Feigen klein würfeln und mit dem Orangenschalenaroma 2-3 Stunden in Sherry oder Portwein einweichen. Rhabarber waschen, putzen und, wenn nötig, schälen. Rhabarber in 2 cm große Stücke schneiden. Feigen durch ein Sieb gießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Feigen mit Rhabarber und Gelierzucker in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und die aufgefangene Einweichflüssigkeit unterrühren. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off- Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

13.23 Rhabarber-Gelee

3/4 l Rhabarbersaft	1 kg Gelierzucker
1/4 l Weißwein	

Den Rhabarbersaft mit Wein und der Hälfte des Gelierzuckers zum Kochen bringen. Dann den restlichen Zucker zufügen und unter Rühren wieder aufkochen. 10 Sekunden sprudelnd kochen lassen und in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser sofort mit Cellophan verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

13.24 Rhabarber-Ingwer-Konfitüre

600 g Erdbeer-Rhabarber,	fein gerieben
in ca. 1 cm großen Würfeln	300 g Zucker
1 TL frischer Ingwer,	1/2 Pkg. Gelfix Extra 2:

Alle Zutaten in einer weiten Pfanne mischen, unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 3 Min. sprudelnd weiterkochen. Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen. Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 4 dl

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Pro dl: 162 kcal / 679 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 39 g

13.25 Rhabarber-Konfitüre

500 g Rhabarber	1 Vanilleschote
700 g Erdbeeren	1 Zitrone, Saft von
400 g Gelierzucker (3:1)	

Rhabarber putzen, abrausen, schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Beides mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Vanilleschote aufritzen, das Mark herausschaben und beides mit dem Saft einer Zitrone zu den Früchten geben. Die Fruchtmischung zugedeckt ca. 2 Std, ziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4-5 Min. offen sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen, die Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und 10-20 Min. auf den Kopf stellen, dann umdrehen und abkühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser (à 400 ml)

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Haftbarkeit ca. 6 Monate

13.26 Rhabarber-Konfitüre mit getrockneten Aprikosen

2-3 EL Marillenschnaps	100 g getrocknete Aprikosen
1 kg Gelierzucker 1:1	900 g Rhabarber

Zutaten für ca. 7 Gläser à 250 ml: (Obst/Gemüse vorbereitet gewogen) Rhabarber schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Aprikosen grob zerschneiden. Beides mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Frucht-Zucker-Mischung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Schnaps unterrühren, Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Tipp: Alkohol sollte zum Verfeinern immer erst am Ende der Kochzeit hinzugegeben werden. Der Alkohol kann einfach weggelassen werden, wenn auch Kinder mitessen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Zeit zum Durchziehen)

13.27 Rhabarber-Konfitüre mit Zitronenmelisse

500 g Rhabarber
500 g Gelierzucker 1:1

1-2 Bd. frische Zitronenmelisse

Den Rhabarber waschen. Bei dicken Stielen die zähe Haut am unteren Ende abziehen und die Rhabarberstangen in 1 Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker mischen und 3 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Die Zitronenmelisse abbrausen, die Blättchen abzupfen, unterrühren und die Konfitüre mit den Blättchen in die vorbereiteten Gläser füllen.

13.28 Rhabarber-Marmelade

1000 g Rhabarber
50 ccm Wasser

1 kg Gelierzucker

Die Rhabarberstangen gründlich waschen, putzen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Wasser und der Hälfte des Gelierzuckers zum Kochen bringen. Reichlich Flüssigkeit ziehen lassen. Dann den restlichen Zucker zufügen und unter Rühren wieder aufkochen. 10 Sekunden sprudelnd kochen lassen und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser sofort mit Cellophan verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

13.29 Rhabarbergelee mit Vanilleschote

2 kg Rhabarber (soll 900 ml Rhabarbersaft ergeben)
500 g Gelierzucker 2:1

1 P. Zitronensäure
1 Vanilleschote

Den Rhabarber putzen, abspülen und in Stücke schneiden. 1,6 kg Rhabarberstücke abwiegen und zusammen mit 600 ml Wasser langsam aufkochen. Mit Deckel bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen. Das Rhabarberfruchtfleisch zerfällt dadurch, und es kann viel Fruchtsaft austreten. Ein großes Sieb mit einem angefeuchteten Mulltuch auslegen, den Rhabarber hineingeben und mindestens 1 Stunde mit einer Schüssel darunter abtropfen lassen. Den Rhabarberbrei im Mulltuch leicht ausdrücken und den Saft abkühlen lassen. Achtung: Niemals zu Rest ausdrücken, dann würde Fruchtfleisch mit durch das Tuch gedrückt werden, und der Saft würde trübe! 900 ml Rhabarbersaft abmessen und zusammen mit Gelierzucker und Zitronensäure in einem weiten hohen Topf verrühren und langsam aufkochen lassen. Beim Kochen schäumt das Gelee, darum sollte der Topf schön groß sein. Wenn das Gelee sprudelnd kocht, mindestens 3 Minuten (die Uhr stellen) unter ständigem Rühren kochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, in 3 gleich große Stücke schneiden und dazugeben. Die Gelierprobe machen (siehe Tipp unten). Falls auf der Oberfläche

Schaum schwimmt, mit einer Schaumkelle abheben. Durch den Schaum würde das Gelee später im Glas fleckig aussehen. Das Gelee randvoll in saubere Schraubgläser füllen, dabei darauf achten, dass in jedem Glas ein Stück Vanilleschote ist. Gläser fest verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dadurch wird der Deckel noch einmal richtig heiß und steril, das Gelee verdirbt nicht so schnell.

TIPPS: Gelierprobe: Etwas heißes Gelee auf eine kalte Untertasse geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Wird die Probe fest, wird auch das Gelee fest. Bleibt die Probe flüssig, das Gelee noch weitere 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und die Gelierprobe wiederholen.

Mengenangabe: 3 Gläser à 300 ml Inhalt

Ohne Wartezeit Zubereitung: 1 Stunde

pro Glas ca.: 820 kcal; E 2 g, F 0 g, KH 195 g

13.30 Rhabarberkonfitüre

350 g Rhabarber, gewürfelt	1 EL Zitronensaft
300 g Zucker	1/4 TL Ingwerpulver
1 EL Zitronensaft, evtl. mehr	1/4 TL Kardamompulver
150 g Erdbeeren, zerkleinert	1/2 abgeriebene Orangenschale
100 g Zucker	

Ziehen lassen: Rhabarber und Erdbeeren je separat mit Zucker und Zitronensaft mischen, mindestens 2 Stunden oder über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Kochen: Rhabarber unter Rühren aufkochen, Gewürze und Orangenschale zugeben, Hitze reduzieren und Rhabarber unter ständigem Rühren während 10 Minuten einkochen. Dann Erdbeeren zugeben, bis zum Gelierpunkt einkochen. Evtl. abschäumen.

Einfüllen: Vorgewärmte Gläser randvoll füllen, verschließen, auf den Kopf stellen.

Mikrowelle: Kochen: Rhabarber in eine weite feuerfeste Form (z.B. Souffleform) geben. Offen 5 Min./600 W. Ingwer, Kardamom und Orangenschale zugeben. Gut rühren. Nach weiteren 5 Min./600 W Erdbeeren begeben, gut mischen. Nochmals 5 Min./600 W. Vor dem Einfüllen gut rühren.

13.31 Rhabarberkonfitüre mit Pistazien

100 g gehackte Pistazien	Saft einer Orange
1 kg Gelierzucker	1 kg Rhabarber

Den Rhabarber waschen (nicht abziehen) und in kleine Stückchen schneiden. Mit Orangensaft und Gelierzucker vermischen und 3 - 4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pistazien

zufügen. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 235

14 Mehlspeisen, Nudeln

14.1 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark

250 g Rhabarber	50 g Buchweizenmehl
40 g Puderzucker	125 g Weizenmehl
2 EL Wasser	1 EL Zucker
250 g Sahnequark	1/2 Pkg. Vanille-Soßenpulver
1 EL Honig	1 TL Backpulver
1 Vanilleschote, herausgeschabtes Mark von	250 ml Buttermilch
2 Eier	60 g Butterschmalz
1 Pr. Salz	

Rhabarber waschen, putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Den Rhabarber mit Wasser im Topf auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) zum Kochen bringen und 10 - 15 Min. auf kleinster Flamme des Sparbrenners oder Gaskochzone 0-1 (E-Herd auf 0) garen. Rhabarber abkühlen lassen. Quark mit Honig und Vanillemark verrühren, Rhabarber dazugeben.

Eiertrennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, Mehl, Zucker, Soßenpulver, Backpulver und Buttermilch verrühren und den Teig 15 Min. quellen lassen. Eischnee unter den Teig heben. Für jeden Pfannkuchen jeweils 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) erhitzen. Zwei Schöpflöffel Teig hineingeben und auf fast großer Gasflamme oder Gaskochzone 7 -9 (E-Herd auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8) beide Seiten goldbraun backen.

Mengenangabe: 2 Portionen

14.2 Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott

<i>KOMPOTT</i>	11/4 dl Milch
500 g Rhabarber	2 Eigelb
1/2 dl Wasser	40 g Rosinen
50 g Zucker	1 Eiweiß
<i>SCHMARREN</i>	1 EL Zucker
75 g Mehl	2 EL Margarine oder Bratbutter zum Backen
1 Prise Salz	wenig Puderzucker
1/4 Päckli Vanillezucker	

Kompott: Rhabarber rüsten, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, Rhabarber begeben, zugedeckt 5 Minuten weich kochen, warm stellen

oder auskühlen.

Schmarren: Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Die Milch begeben, glatt rühren. Dann die Eigelb darunterrühren. Die Rosinen beifügen, 1/2 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker beifügen, kurz weiterschlagen. Den Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.

Backen: Margarine oder Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Die ganze Masse in die Pfanne gießen, bei massiger Hitze backen, bis die Unterseite hellbraun und die Masse bis ca. zur halben Höhe fest ist. Dann so gut wie möglich wenden und auf der anderen Seite backen, bis die Masse ganz fest ist. Mit der Bratschaufel in kleine Stücke teilen.

Servieren: Schmarren anrichten, mit Puderzucker übersieben. Kompott warm oder kalt dazu servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

14.3 Rhabarber Pie

750 g Rhabarber, gewürfelt	1 EL Zitronensaft
125 g Rohrzucker	250 g Erdbeeren, halbiert
1 TL Vanillinzucker	50 g Mandelblättchen
1 EL Maizena	2 EL Zucker

Rhabarber mit dem Zucker vermischen und in der offenen Pfanne bei massiger Hitze nur knapp weichkochen. Falls der Rhabarber sehr viel Saft abgibt, diesen abgießen. Kompott auskühlen lassen. Maizena mit dem Zitronensaft anrühren und mit dem Vanillinzucker und dem Rhabarber vermischen, Erdbeeren beifügen. Mandelblättchen und Zucker mischen, in einer Chromstahl- oder Bratpfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, ausgekühlt auf dem Teigboden verteilen, dann die Rhabarberfüllung in die Form geben, den ausgewallten Teigdeckel darauflegen.

14.4 Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem Zander

500 g Rhabarber	1 TL + 1 EL Mehl
350 g Tagliatelle	300 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer aus der Mühle
4 Schalotten	300 g Zanderfilet
1 Knoblauchzehe	1 EL gehackte Minze
3 EL Olivenöl	2 EL gehackte Petersilie
2 EL Zucker	1 EL gehackte Pistazien

Rhabarber putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Tagliatelle in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Schalotten und Knob-

lauch schälen. Schalotten in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch andünsten. Rhabarber zugeben, mit Zucker bestreuen und kurz mitdünsten. 1 TL Mehl darüberstäuben und Rhabarber wenden. Mit Fond unter Rühren ablöschen und 3 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Fisch abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1 EL Mehl bestäuben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fischwürfel 3 Minuten braten. Dabei einmal wenden. Nudeln zum Rhabarber geben und darin erhitzen. Rhabarber-Nudeln und Fisch anrichten. Mit Minze, Petersilie und den Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Pro Person: 500 kcal; F 12 g

14.5 Rhabarberstrudel

1 Portion Quark- oder Strudelteig, (siehe Rezept)

Füllung

2 Eier, verknüpft

4 EL flüssiger Honig

1 dl Rahm

1/2 Päckli Vanillinzucker

1/2 TL Nelkenpfeffer (Piment)

75 g gemahlene Mandeln

350 g Rhabarber, in 1-2 cm großen Würfeln
gemahlene Mandeln, zum Bestreuen

Für die Füllung alle Zutaten mischen.

Auswallen: Teigkugel rechteckig formen, mit flüssiger Margarine oder Butter bestreichen, dann auf einem leicht bemehlten Küchentuch möglichst dünn zu einem Rechteck auswallen. Wenn der Teig zu trocken wird, mit flüssiger Margarine oder Butter bestreichen. Dann mit bemehlten Handflächen von der Mitte her den Teig sorgfältig Abschnitt für Abschnitt ausziehen, bis er überall durchscheinend ist. Dickeren Teigrand abschneiden, evtl. entstandene Löcher damit flicken.

Das Küchentuch mit einer Längsseite an die Tischkante legen. Den Teig mit reichlich flüssiger Margarine oder Butter bestreichen.

Den mit Margarine oder Butter bestrichenen Teig in der unteren Hälfte mit Mandeln bestreuen.

Füllen: Die Füllung auf die untere Hälfte des Teiges verteilen, so dass auf den Seiten ein 4-5 cm breiter Teigrand bleibt.

Die Breitkanten einlegen. Mit Hilfe des hochgehobenen Tuches an der Längsseite den Strudel vom belegten Teil her aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen. Je nach Strudellänge evtl. leicht biegen oder in Hufeisenform bringen. Mit flüssiger Margarine oder Butter bestreichen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Während des Backens mehrmals mit flüssiger Margarine oder Butter und evtl. ausgetretenem Saft bestreichen.

Dazu z.B. flüssigen oder geschlagenen Rahm, Vanille- oder Rhabarbersauce oder Rhabarberkompott servieren.

15 Saucen, Marinaden

15.1 Rhabarber-Sauce

1 EL Bratbutter	<i>Sonstige</i>
500 g Rhabarber, in Würfel	1 dl Soßenhalbrahm, ca.
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
4 dl Fertig-Wildfond oder Fleischbouillon	

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Rhabarber anbraten, Zucker begeben, kurz weiterbraten, die Hälfte herausnehmen, beiseite stellen. Fond dazugießen, bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb streichen, in Pfanne zurückgießen. Soße ca. 1 Min. kochen. Rhabarber wieder begeben, Soße abkühlen. In 2 saubere Gefrierdosen füllen, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren Haltbarkeit: im Tiefkühler ca. 6 Monate.

Servieren: 1 Portion Soße 1 Tag im Kühlschrank auftauen. Soße aufkochen, Rahm begeben, würzen, nur noch heiß werden lassen.

Passt zu: geschnetztem Rehfleisch, Rehschnitzel, Hirschsteaks und Schweinskoteletts.

Mengenangabe: 2 Portionen von je ca. 3 dl

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro dl: 90 kcal / 376 kJ; E 2 g, F 6 g, KH 6 g

16 Sonstiges

16.1 Müsli mit Rhabarber

500 g Rhabarber	50 g Rice Crispies
3-4 EL Zucker	70 g kernige Haferflocken
50 g Walnüsse	1 Becher Dickmilch (500 g)

Den Rhabarber putzen, waschen, evtl. die Haut abziehen, Rhabarber in gleich große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit dem Zucker und 1 EL Wasser zum Kochen bringen, und 2-3 Min. kochen lassen. Das Ganze in ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Beides kalt stellen. (1 Stunde) Inzwischen die Walnüsse hacken und mit Rice Crispies und kernigen Haferflocken mischen. Die Dickmilch mit dem Rhabarbersaft verrühren, eventuell nachwürzen. Die Rhabarberstücke auf dem Haferflockengemisch anrichten und mit der Dickmilch servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Garzeit: 2-3 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Pro Portion ca.: 372 kcal / 1556 kJ; E 9 g, F 14 g, KH 50 g

16.2 Pikantes Chutney

1 Zwiebel	75 ml Apfelessig
1 St. frische Ingwerwurzel (2-3 cm)	100 g brauner Zucker
1 rote Chilischote	500 g Rhabarber
1 TL Koriandersamen	Salz
1 TL Senfkörner	Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Ingwer schälen, beides fein würfeln. Die Chilischote waschen und bis zur Hälfte einschneiden. Koriander und Senfkörner in einem Mörser grob zerstoßen, in einem Topf leicht anrösten. Mit Essig und ca. 50 ml Wasser ablöschen. Zucker, Zwiebel, Ingwer und Chili zugeben und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen. Evtl. noch etwas Wasser zufügen. Rhabarber waschen, putzen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zum Gewürzsud geben. Unter gelegentlichem Rühren 5-10 Minuten köcheln lassen. Die Stücke sollen aber nicht völlig zerfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein Glas füllen, verschließen und auskühlen lassen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

Mengenangabe: 1 Glas mit ca. 500 ml Inhalt

16.3 Rhabarber-Chutney

1/4 TL Nelkenpulver	800 g brauner Zucker
1 TL gemahlener Koriander	400 g Zwiebeln
1 TL Salz	200 g Erdbeeren
1/4 l Weißweinessig	500 g Rhabarber

Früchte waschen, Rhabarber in Stücke schneiden. Erdbeeren entstielen und vierteln. Abgezogene Zwiebeln klein würfeln. Alles zusammen mit Zucker, Essig und Gewürzen zum Kochen bringen. 1-2 Stunden bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Immer wieder umrühren. Das Chutney heiß in Gläser füllen. Sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 110

16.4 Rhabarber-Chutney

1 kg Rhabarber	1 Knoblauchzehe
2 Nelken	150 g getrocknete Feigen
6 Pfefferkörner	200 g Rohrzucker
4 Pimentkörner	1 TL geriebener Ingwer
200 ml Weißweinessig	1 TL Senfpulver
2 Zwiebeln	

Rhabarber putzen, abbrausen, schälen, in Stücke schneiden. Nelken, Pfefferkörner, Pimentkörner in ein Gewürzsäckchen geben. Weißweinessig aufkochen lassen. Zwiebeln, Knoblauchzehe, Feigen, jeweils fein gehackt, Rohrzucker, geriebener Ingwer, Senfpulver und Gewürzsäckchen dazugeben Rhabarber untermengen und unter gelegentlichem Rühren 50-60 Min. einkochen. Gewürzsäckchen herausnehmen. Chutney in vorbereitete Gläser füllen, verschließen. Abkühlen lassen. Kühl gelagert ca. 2 Wochen ziehen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser (à 224 ml)

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Haltbarkeit ca. 5 Monate

16.5 Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse und Blattsalat

2 rote Zwiebeln	1 TL Senfsamen
750 g Rhabarber	1 Lorbeerblatt
1 TL Ingwer (gerieben)	100 ml Apfelessig
1 TL weiße Pfefferkörner und	50 g Korinthen
1 TL Koriandersamen (grob zerstoßen)	100 g Zucker

4 klein. Laibe Ziegenkäse	1 TL Senf
4 TL brauner Zucker	5 EL Olivenöl
2 TL Butter	Salz
100 g Blattsalat-Mix	Pfeffer
3 EL Rotweinessig	Lavendelblüten

Zwiebeln schälen und achteln. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln, Ingwer, Pfeffer, Koriander, Senfsamen, Lorbeerblatt, Apfelessig, Korinthen und Zucker aufkochen lassen. Rhabarber zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Abschmecken und abkühlen lassen. Ziegenkäse mit braunem Zucker bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und unter dem Grill ca. 5 Minuten überbacken. Salat waschen, putzen und mundgerecht zerkleinern. Anschließend auf Teller verteilen. Rotweinessig mit Senf und Olivenöl mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Ziegenkäse und Chutney auf dem Salat anrichten und mit Lavendelblüten bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 35 Minuten

pro Person: 380 kcal; F 20 g

17 Vorspeisen, Suppen

17.1 Rhabarbersuppe

500 g Rhabarber	1/8 l saurer Milch oder Sahne
150 g altbackenes Weiß- oder Schwarzbrot (ohne Rinde)	1 Eiweiß
1 1/4 l Wasser	1 Pkg. Vanillezucker
2 Nelken	<i>Sonstiges</i>
Zimtrinde	Erdbeeren
100 g Zucker	Kirschen
1 Eigelb	Birnenstückchen
	Korinthen

Gewaschenen Rhabarber und Weiß- oder Schwarzbrot würfeln. Beides ins Wasser geben, mit 2 Nelken und Zimtrinde würzen und gar kochen. Zucker darunterrühren und nochmals aufkochen. Ein Eigelb in saurer Milch oder Sahne verquirlen und unter flottem Rühren in die vom Feuer genommene Suppe laufen lassen. Das Eiweiß mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und zu kleinen Klößchen abgestochen auf die Suppe setzen. In die erkaltete Suppe können Erdbeeren, Kirschen, Birnenstückchen oder Korinthen als Einlage gegeben werden.

Index

AMARETTINI

Weißer Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber, 96

AMARETTO

Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce, 3
Rhabarber-Amaretto-Torte, 152

APERÓ

Rhabarber-Drink, 123

APFEL

Rhabarber-Apfel-Konfitüre, 229
Rhabarberauflauf mit Streuseln, 69
Salat von Rhabarber und Orangefilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum, 90
Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219

APRIKOSE

Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre, 230
Rhabarber-Konfitüre mit getrockneten Aprikosen, 234

APRIL

Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce, 3
Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
Entenbrüstli mit Piment, 117
Gefüllte Kalbfleischröllchen, 109
Götterspeise, 18
Grießflammeri mit Rhabarber, 19
Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott, 239
Knusperhüllen mit Rhabarberjoghurt-Mousse, 23
Milchreis mit Rhabarber, 24
Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott, 26
Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27
Pavlovas mit Rhabarbercreme, 28
Quarkknödel mit Rhabarber, 33

Quarkknocken mit Kompott, 33

Rhabarber, 129

Rhabarber auf Mascarpone-Creme, 35

Rhabarber-Auflauf, 38

Rhabarber-Amaretti-Crumble, 39

Rhabarber-Amaretto-Torte, 152

Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154

Rhabarber-Blechkuchen mit Vanillecreme, 155

Rhabarber-Chutney, 246

Rhabarber-Crumble, 44

Rhabarber-Dessert, 47

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, 231

Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon, 50

Rhabarber-Granita, 53

Rhabarber-Ingwer-Konfitüre, 233

Rhabarber-Joghurt-Cake, 160

Rhabarber-Joghurt-Mousse, 57

Rhabarber-Köpfchen, 58

Rhabarber-Kokos-Kuchen, 162

Rhabarber-Kompott, 58

Rhabarber-Konfitüre, 234

Rhabarber-Marzipan-Kuchen, 165

Rhabarber-Mascarpone-Creme, 62

Rhabarber-Nuss-Kuchen, 168

Rhabarber-Parfait, 63

Rhabarber-Polenta, 1

Rhabarber-Quark-Parfait, 64

Rhabarber-Quark-Wähe, 65

Rhabarber-Sauce, 243

Rhabarber-Schmarren, 99

Rhabarber-Schnitten mit Eischnee-Haube, 175

Rhabarber-Schokolade-Cake, 176

Rhabarber-Schokolade-Kuchen, 176

Rhabarber-Streuselkuchen, 178

Rhabarber-Tee, 125

Rhabarbercake, 185

Rhabarbercreme, 72

Rhabarberkompott (Grundrezept), 133

- Rhabarberkompott mit Vanillecreme, 80
 Rhabarberkonfitüre, 236
 Rhabarbermousse mit Erdbeeren, 82
 Rhabarbersirup, 103
 Rhabarberstreusel, 88
 Rhabarberstrudel, 241
 Rhabarbertorte mit Mascarponecreme, 210
 Rhabarberwähe, 211
 Rhubarb Crumble, 90
 Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss, 215
 Schokoladen-Rhabarber-Torte, 217
 Schweinsbraten an Rhabarbersauce, 114
 Schweinssteak mit Rhabarbergemüse, 115
 Tarte Rhubarbin, 221
 Tomme mit Rhabarber-Confit, 135
- ASPIK
 Rhabarber-Aspik, 39
- AUFLAUF
 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
 Rhabarber- Auflauf, 38
 Rhabarber-Auflauf, 39, 40
 Rhabarber-Auflauf mit Streuseln, 105
 Rhabarber-Grieß-Auflauf, 55
 Rhabarber-Quarkauflauf auf Schokoladenbiskuit, 65
 Rhabarber-Streusel-Auflauf, 106
 Rhabarberauflauf, 106
 Süßer Rhabarber-Reisauflauf, 92
- AUFWENDIG
 Rhabarber-Parfait, 62
- BACKEN
 Rhabarbertorte mit Mandelhaube, 208
 Ricotta-Rhabarbertarte, 212
- BAISER
 Baisers mit Rhabarberkompott, 138
 Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube, 15
 Rhabarber-Baiser, 153
 Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiser-Türmchen, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiserguß, 193
 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube, 194, 195
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 199
 Rhabarbertraum mit geflammtem Baiser, 210
 Saftige Rhabarber-Baiser-Torte, 213
 Vierländer Rhabarber-Baiserkuchen, 222
- BANANE
 Rhabarber-Bananen Torte, 155
 Rhabarber-Bananen-Konfitüre, 231
- BEILAGE
 Rhabarber-Polenta, 1
- BISKUIT
 Zarte Rhabarber-Biskuitrolle, 224
- BLAETTERTEIG
 Rhabarber-Jalousie, 159
- BLECHKUCHEN
 Rhabarberkuchen vom Blech, 202
 Rhabarberschnitten, 203
- BLINI
 Blinis mit Rhabarber, 139
- BOWLE
 Rhabarber-Frühlingsbowle, 124
- BRANDTEIG
 Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 143
- BRATEN
 Schweinsbraten an Rhabarbersauce, 114
- BUCHWEIZEN
 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark, 239
- BUTTER
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
- BUTTERMILCH
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse, 50

CAKE

- Rhabarber-Joghurt-Cake, 160
- Rhabarber-Schokolade-Cake, 176
- Rhabarbercake, 185

CAMEMBERT

- Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott, 135

CAPPUCCINO

- Cappuccino- und Rhabarber-Creme, 4

CHARLOTTE

- Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber, 8

CHUTNEY

- Pikantes Chutney, 245
- Rhabarber-Chutney, 101, 246
- Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse und Blattsalat, 246
- Rhabarber-Chutney zu Entenbrust, 121
- Rhabarber-Erdbeer-Chutney, 102
- Rhabarberchutney, 1

CONFIT

- Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136

CRPE

- Crêpes mit Rhabarber, 5
- Ellis Erdbeertraum, 7
- Rhabarber-Crepes, 43

CREME

- Rhabarbercreme, 72

CREMESPEISE

- Rhabarbercreme, 70

CROSTINI

- Crostini mit Rhabarberkompott, 6

CRUMBLE

- Rhabarber-Crumble, 44
- Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis, 45
- Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße, 46

DESSERT

- Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce, 3
- Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
- Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3

Cappuccino- und Rhabarber-Creme, 4

Crème brûlée mit Zimt-Rhabarber, 5

Crostini mit Rhabarberkompott, 6

Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber, 8

Erdbeer-Rhabarber-Gratin, 8

Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9

Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10

Erdbeer-Rhabarber-Parfait, 10

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta, 11

Erdbeer-Rhabarber-Tirami su, 12

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas, 14

Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube, 15

Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt, 15

Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum, 16

Frozen Joghurt mit Rhabarber, 16

Gazpacho von Rhabarber mit Vanilleeis, 17

Gebackener Rhabarber, 17

Götterspeise, 18

Grießflammeri mit Rhabarber, 19

Grießflammerie auf Rhabarberkompott, 19

Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott, 20

Grün-Weiß-Rot-Tiramisu, 20

Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22

Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22

Knusperhüllen mit Rhabarberjoghurt-Mousse, 23

Milchreis-Trifle mit Rhabarber, 24

Mini-Rolly-Charlotte, 25

Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott, 26

Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27

Pannacotta mit Rhabarberkompott, 28

Pavlovas mit Rhabarbercreme, 28

- Quark-Walnussbrisoletten auf Rhabarberkompott, 29
 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
 Quarkcreme mit Rhabarber, 32
 Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße, 32
 Quarknocken mit Kompott, 33
 Quarkplinsen mit Rhabarberkompott, 34
 Rhabarber auf Mascarpone-Creme, 35
 Rhabarber Kompott, 36
 Rhabarber mit feiner Vanillesoße, 36
 Rhabarber mit Portweinschaum, 37
 Rhabarber mit Streusel, 37
 Rhabarber-Amaretti-Crumble, 38, 39
 Rhabarber-Aspik, 39
 Rhabarber-Auflauf, 39, 40
 Rhabarber-Auflauf mit Streusel, 105
 Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154
 Rhabarber-Charlotte, 41
 Rhabarber-Creme, 42
 Rhabarber-Creme mit Mascarpone, 43
 Rhabarber-Crepes, 43
 Rhabarber-Crumble, 44
 Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis, 45
 Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße, 46
 Rhabarber-Dessert, 47
 Rhabarber-Dessert mit Vanillecreme, 48
 Rhabarber-Eiskrem, 48
 Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse, 50
 Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon, 50
 Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis, 51
 Rhabarber-Geleespeise, 52
 Rhabarber-Granita, 53
 Rhabarber-Granité, 53
 Rhabarber-Gratin, 54
 Rhabarber-Gratin mit Erdbeersoße, 55
 Rhabarber-Grütze, 56
 Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
 Rhabarber-Himbeer-Grütze, 57
 Rhabarber-Joghurt-Mousse, 57
 Rhabarber-Köpfchen, 58
 Rhabarber-Kompott, 58, 59
 Rhabarber-Kompott mit Grießflammerie, 60
 Rhabarber-Kompott mit rosa Granité, 60
 Rhabarber-Kompott mit Sahne, 61
 Rhabarber-Mascarpone-Creme, 62
 Rhabarber-Parfait, 63
 Rhabarber-Pudding, 63
 Rhabarber-Quark-Creme, 64
 Rhabarber-Quark-Parfait, 64
 Rhabarber-Quarkauflauf auf Schokoladenbiskuit, 65
 Rhabarber-Sorbet, 66
 Rhabarber-Tarte, 66
 Rhabarber-Tartes, 182
 Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree, 67
 Rhabarber-Thymian-Tiramisu, 68
 Rhabarbercreme, 70–73
 Rhabarbercreme mit Erdbeeren, 74
 Rhabarberdessert, 74
 Rhabarberdessert mit Krokant, 74
 Rhabarbergratin mit Streusel, 75
 Rhabarbergrütze, 76, 77
 Rhabarbergrütze mit Campari auf kalter Vanillesoße, 77
 Rhabarbergrütze mit Erdbeeren, 78
 Rhabarbergrütze mit Schokocreme, 78
 Rhabarberkompott auf saurer Sahne mit Baisertupfen, 79
 Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne, 80
 Rhabarberkompott mit Vanillecreme, 80
 Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
 Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree, 81
 Rhabarbermousse mit Erdbeeren, 82
 Rhabarberparfait, 82

- Rhabarberparfait-Törtchen, 83
 Rhabarbersahne, 83
 Rhabarberschaum, 84, 85
 Rhabarberschaum mit Erdbeeren, 85
 Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren, 86
 Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce, 87
 Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat, 87
 Rhabarbersülze, 88
 Rhabarberterrine, 89
 Rhabarbertiramisu im Glas, 89
 Rhubarb Crumble, 90
 Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum, 90
 Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce, 91
 Spargel-Honigmousse, 92
 Süßer Rhabarber-Reisauflauf, 92
 Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 93
 Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott, 94
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 95
 Warmes Rhabarbermus, 96
- DIABETES
 Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9
- DRINK
 Rhabarber-Campari-Drink, 123
 Rhabarber-Drink, 123
- EI
 Rhabarber-Schmarren, 99
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
 Rhabarberkuchen mit Quarkcreme, 200
 Rhabarberkuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme, 203
- EIERSPEISE
 Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott, 99
- EINFACH
 Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
 Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 6
 Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
 Rhabarber-Auflauf, 39
 Rhabarber-Crumble, 45
 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, 232
 Rhabarber-Granita, 53
 Rhabarber-Grütze, 56
 Rhabarber-Schokoladen-Kuchen, 177
- EINGEMACHTES
 Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
 Rhabarber-Chutney, 101
 Rhabarber-Erdbeer-Chutney, 102
 Rhabarber-Relish, 103
- EINMACHEN
 Orangen-Konfitüre mit Rhabarber, 229
 Rhabarbersirup, 103
- EIS
 Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce, 3
 Rhabarber-Eiskrem, 48
 Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis, 51
 Rhabarber-Granita, 53
 Rhabarber-Himbeer-Grütze, 57
 Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
- EISMASCHINE
 Rhabarber-Sorbet, 66
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 95
- ENTE
 Ente mit Erdbeeren und Rhabarber, 117
 Entenbrüstli mit Piment, 117
 Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen, 120
 Rhabarber-Chutney zu Entenbrust, 121
- ENTENBRUST
 Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen, 120
- ERDBEERE

- Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3
- Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 6
- Ellis Erdbeertraum, 7
- Ente mit Erdbeeren und Rhabarber, 117
- Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber, 8
- Erdbeer-Rhabarber-Gratin, 8
- Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9
- Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, 225, 226
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum, 226
- Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 139
- Erdbeer-Rhabarber-Marmelade, 227, 228
- Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Zitronenschalen, 229
- Erdbeer-Rhabarber-Parfait, 10
- Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta, 11
- Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte, 141
- Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 12
- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13
- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas, 14
- Erdbeer-Rhabarber-Torte, 142
- Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 143
- Erdbeer-Rhabarberherz, 144
- Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube, 15
- Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt, 15
- Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum, 16
- Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott, 135
- Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott, 20
- Grün-Weiß-Rot-Tiramisu, 20
- Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
- Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
- Muffins 'Strawberry Hill', 149
- Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
- Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
- Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße, 32
- Rhabarber-Chutney, 246
- Rhabarber-Erdbeer-Chutney, 102
- Rhabarber-Erdbeer-Drink, 123
- Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
- Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, 231, 232
- Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 158
- Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon, 50
- Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis, 51
- Rhabarber-Gratin mit Erdbeersauce, 55
- Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
- Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree, 67
- Rhabarbercreme mit Erdbeeren, 74
- Rhabarberkuchen mit Erdbeerhaube, 196
- Rhabarbermousse mit Erdbeeren, 82
- Rhabarberschaum mit Erdbeeren, 85
- Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren, 86
- Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce, 87
- Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat, 87
- Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 93
- Überbackenes Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 94
- FEIGE
Rhabarber-Feigen-Konfitüre, 233
- FETTGEBACKENES
Frittierter Rhabarber, 145
- FILET
Gebratene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet, 109

- Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse, 111
- Rhabarber-Rinderfilet, 112
- Schupfnudeln mit Schweinemedailion und geschmortem Rhabarber, 112
- Schweinefilet mit Rhabarber, 113
- Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin, 114
- FISCH
- Rhabarber-Risotto mit Thunfisch, 107
- Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem Zander, 240
- FLAMMERI
- Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3
- FLEISCH
- Gebratene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet, 109
- Gefüllte Kalbfleischröllchen, 109
- Hüftsteaks zu Rhabarber-Tomaten-Gemüse, 110
- Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta, 111
- Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse, 111
- Rhabarber-Relish, 103
- Rhabarber-Rinderfilet, 112
- Rhabarber-Sauce, 243
- Schupfnudeln mit Schweinemedailion und geschmortem Rhabarber, 112
- Schweinefilet mit Rhabarber, 113
- Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin, 114
- Schweinsbraten an Rhabarbersauce, 114
- Schweinssteak mit Rhabarbergemüse, 115
- FRUCHTIG
- Rhabarberauflauf mit Streuseln, 69
- GAESTE
- Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
- GASHERD
- Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
- GEBAECK
- Baisers mit Rhabarberkompott, 138
- Blinis mit Rhabarber, 139
- Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 143
- Frittiertes Rhabarber, 145
- Herzwaffeln mit Rhabarber, 146
- Linzer Törtchen mit Rhabarber-Füllung, 148
- Muffins 'Strawberry Hill', 149
- Rhabarber Tarte, 152
- Rhabarber-Schiffli, 171
- Rhabarber-Schillerlocken, 172
- Rhabarber-Schnecken, 173, 174
- Rhabarber-Schnitten, 174
- Rhabarber-Würfel, 183
- Rhabarberkrapfen, 185
- Rhabarberschaum, 84
- Rhabarberschnittli, 205
- Schwarz-weißes Quarktörtchen mit Rhabarberkompott, 218
- GEFLUEGEL
- Ente mit Erdbeeren und Rhabarber, 117
- Entenbrüstli mit Piment, 117
- Gebackene Putenmedaillons auf jungen Erbsen und Rhabarber-Pfeffer-Chutney, 118
- Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce, 119
- Hähnchenfilet mit karamellisiertem Rhabarber, 119
- Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen, 120
- Rhabarber-Chutney zu Entenbrust, 121
- Rhabarber-Hühnchen-Ragout, 121
- GELEE
- Rhabarber-Gelee, 233
- Rhabarber-Geleespeise, 52
- Rhabarbergelee mit Vanilleschote, 235
- GEMUESE
- Rhabarber, 132

- Rhabarber-Gemüse-Gratin, 105
- GETRAENK
- Rhabarber-Campari-Drink, 123
- Rhabarber-Erdbeer-Drink, 123
- Rhabarber-Flip, 124
- Rhabarber-Frühlingsbowle, 124
- Rhabarber-Tee, 125
- GRANITA
- Rhabarber-Granita, 53
- GRANITE
- Rhabarber-Granité, 53
- GRATIN
- Erdbeer-Rhabarber-Gratin, 8
- Rhabarber-Gemüse-Gratin, 105
- Rhabarber-Gratin, 54
- Rhabarber-Gratin mit Erdbeersoße, 55
- GRIESS
- Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3
- Grießflammeri mit Rhabarber, 19
- Grießflammerie auf Rhabarberkompott, 19
- Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott, 20
- Rhabarber-Grieß-Auflauf, 55
- Rhabarberkuchen mit Grieß, 196
- GRUETZE
- Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9
- Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
- Rhabarber-Grütze, 56
- Rhabarber-Himbeer-Grütze, 57
- Rhabarbergrütze, 76, 77
- Rhabarbergrütze mit Schokocreame, 78
- Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
- GRUNDLAGE
- Rhabarberkompott (Grundrezept), 133
- Rhabarbersirup, 133
- GUGELHUPF
- Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung, 158
- HARZ
- Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136
- HEFETEIG
- Rhabarberkuchen mit Quarkcreme, 200
- Rhabarberkuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme, 203
- HEISS
- Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
- HIMBEERE
- Rhabarber-Himbeer-Grütze, 57
- Rhabarber-Himbeeren-Sirup, 124
- Rhabarber-Tarte mit Himbeeren, 181
- Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
- HIRSCH
- Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse, 111
- HOLUNDER
- Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 95
- HONIG
- Rhabarberauflauf mit Streusel, 69
- HUHN
- Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce, 119
- Hähnchenfilet mit karamellisiertem Rhabarber, 119
- Rhabarber-Hühnchen-Ragout, 121
- INFORMATION
- Rhabarber, 127, 129–132
- Rhabarber - Natürliches Heilmittel, 132
- INGWER
- Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
- Rhabarber-Ingwer-Konfitüre, 233
- ITALIEN
- Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27
- JANUAR
- Baiserrolle mit Rhabarber und Joghurt, 137
- Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Orange, 232
- Rhabarber-Himbeeren-Sirup, 124
- Rhabarberchutney, 1

- Vierländer Rhabarber-Baiser Kuchen, 222
- JOGHURT
- Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt, 15
 - Frozer Joghurt mit Rhabarber, 16
 - Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 - Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 - Rhabarber-Joghurt-Cake, 160
 - Rhabarber-Joghurt-Torte, 160
- JUNI
- Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, 226
 - Rhabarber mit feiner Vanillesoße, 36
 - Rhabarberkuchen, 187
- KAESE
- Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott, 135
 - Pikanter Rhabarber-Käsekuchen, 150
 - Tomme mit Rhabarber-Confit, 135
 - Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136
- KALB
- Gebatene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet, 109
 - Gefüllte Kalbfleischröllchen, 109
- KALORIENARM
- Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- KALT
- Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
 - Rhabarber Kompott, 36
 - Rhabarberschaum, 84
- KARTOFFEL
- Schupfnudeln mit Schweinemedaille und geschmortem Rhabarber, 112
- KIND
- Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
 - Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
 - Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- KIRSCH
- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219
- KIWI
- Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree, 81
- KLOSS
- Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße, 32
- KNOEDEL
- Quarkknödel mit Rhabarber, 33
- KOMPOTT
- Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
 - Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3
 - Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10
 - Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 - Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 - Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
 - Rhabarber Kompott, 36
 - Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse, 50
 - Rhabarber-Kompott, 58, 59, 103
 - Rhabarber-Kompott mit Sahne, 61
 - Rhabarberkompott, 79
 - Rhabarberkompott (Grundrezept), 133
 - Rhabarberkompott auf saurer Sahne mit Baisertupfen, 79
 - Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne, 80
 - Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce, 91
 - Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott, 94
- KONFITÜRE
- Ellis Erdbeertraum, 7
 - Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, 225, 226
 - Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum, 226
 - Orangen-Konfitüre mit Rhabarber, 229
 - Rhabarber-Apfel-Konfitüre, 229
 - Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre, 230

- Rhabarber-Bananen-Konfitüre, 231
 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, 231, 232
 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Orange, 232
 Rhabarber-Feigen-Konfitüre, 233
 Rhabarber-Ingwer-Konfitüre, 233
 Rhabarber-Konfitüre, 234
 Rhabarber-Konfitüre mit getrockneten Aprikosen, 234
 Rhabarber-Konfitüre mit Zitronenmelisse, 234
 Rhabarberkonfitüre, 236
 Rhabarberkonfitüre mit Pistazien, 236
- KRAPPE
 Rhabarberkrapfen, 185
- KUCHEN
 Augsburger Rhabarbertorte, 137
 Baiserrolle mit Rhabarber und Joghurt, 137
 Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 139
 Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 140
 Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte, 141
 Erdbeer-Rhabarber-Torte, 141
 Erdbeer-Rhabarberherz, 144
 Käsekuchen mit Obsthaube, 147
 Lockerer Rhabarber-Kuchen, 148
 Muskat-Rhabarber-Pie, 150
 Pikanter Rhabarber-Käsekuchen, 150
 Rhabarber-Baiser, 153
 Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154
 Rhabarber-Blechkuchen mit Vanillecreme, 155
 Rhabarber-Creme-Torte, 157
 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 158
 Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung, 158
 Rhabarber-Jalousie, 159
 Rhabarber-Joghurt-Cake, 160
 Rhabarber-Joghurttorte, 161
 Rhabarber-Kokos-Kuchen, 162
 Rhabarber-Krümel-Torte, 163
 Rhabarber-Kuchen, 164
 Rhabarber-Mandelkuchen, 164
 Rhabarber-Marzipan-Kuchen, 165
 Rhabarber-Marzipan-Kuchen mit Butterstreusel, 165
 Rhabarber-Marzipankuchen, 166
 Rhabarber-Nuss-Kuchen, 167, 168
 Rhabarber-Osterkuchen, 168
 Rhabarber-Pie, 169
 Rhabarber-Quark-Wähe, 65
 Rhabarber-Schmand-Kuchen, 172
 Rhabarber-Schnitten mit Eischneehaube, 175
 Rhabarber-Schokolade-Cake, 176
 Rhabarber-Schokolade-Kuchen, 176
 Rhabarber-Schokoladen-Kuchen, 177
 Rhabarber-Streuselkuchen, 178
 Rhabarber-Tarte mit Himbeeren, 181
 Rhabarber-Vanille-Tarte, 183
 Rhabarbercake, 185
 Rhabarberkuchen, 185–190
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiser-Türmchen, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiserdecke, 192
 Rhabarberkuchen mit Baiserguß, 193
 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube, 193–195
 Rhabarberkuchen mit Erdbeerhaube, 196
 Rhabarberkuchen mit Grieß, 196
 Rhabarberkuchen mit Guss, 197
 Rhabarberkuchen mit Makronenkranz, 197
 Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser, 198
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 199
 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube, 200
 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube, 201
 Rhabarberkuchen mit Streusel, 201
 Rhabarberkuchen vom Blech, 202
 Rhabarberschnitten, 203, 204
 Rhabarbertorte Dorothee, 208
 Rhabarberwähe, 211
 Ricotta-Rhabarbertarte, 212

- Saftig Rhabarberkuchen mit Zimtstreusel, 212
 Saftiger Rhabarber-Quarkkuchen, 214
 Saftiger Rhabarber-Rührkuchen, 214
 Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss, 215
 Saftiger Rhabarberkuchen, 216
 Sahnige Rhabarbertorte, 217
 Schokoladen-Rhabarber-Torte, 217
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219
 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 220
 Tarte Rhubarbin, 221
 Versunkener Rhabarber-Erdbeerkuchen, 221
 Versunkener Rhabarberkuchen, 222
 Vierländer Rhabarber-Baiserkuchen, 222
 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 223
 Zarte Rhabarber-Biskuitrolle, 224
- LAMM
- Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta, 111
- LAMMKARREE
- Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta, 111
- LOKALZEIT
- Rhabarber-Baiser, 153
 Rhabarbertorte, 207
- MAERZ
- Muskat-Rhabarber-Pie, 150
 Rhabarber-Geleespeise, 52
 Rhabarber-Osterkuchen, 168
 Rhabarber-Parfait, 62
 Rhabarber-Pie, 169
 Rhabarber-Relish, 103
 Rhabarber-Streusel-Auflauf, 106
 Rhabarbercreme, 71
- MAI
- Cappuccino- und Rhabarber-Creme, 4
 Crêpes mit Rhabarber, 5
- Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9
 Erdbeer-Rhabarber-Parfait, 10
 Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 140
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 12
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13
 Erdbeer-Rhabarber-Torte, 141, 142
 Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum, 16
 Frozen Joghurt mit Rhabarber, 16
 Götterspeise, 18
 Käsekuchen mit Obsthaube, 147
 Lockerer Rhabarber-Kuchen, 148
 Pikanter Rhabarber-Käsekuchen, 150
 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
 Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeerkompott, 31
 Quarkcreme mit Rhabarber, 32
 Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße, 32
 Rhabarber, 127, 130, 131
 Rhabarber mit Portweinschaum, 37
 Rhabarber Pie, 240
 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre, 230
 Rhabarber-Buttermilch-Torte, 156
 Rhabarber-Chutney zu Entenbrust, 121
 Rhabarber-Creme-Torte, 157
 Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis, 45
 Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
 Rhabarber-Frühlingsbowle, 124
 Rhabarber-Gratin mit Erdbeersöße, 55
 Rhabarber-Grieß-Auflauf, 55
 Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung, 158
 Rhabarber-Joghurt-Torte, 160
 Rhabarber-Kompott mit Sahne, 61
 Rhabarber-Krümel-Torte, 163
 Rhabarber-Schiffli, 171
 Rhabarber-Schillerlocken, 172
 Rhabarber-Schnecken, 174
 Rhabarber-Streusel-Torte, 178
 Rhabarber-Würfel, 183
 Rhabarber-Zitronen-Tarte, 184
 Rhabarbercreme, 70, 73

- Rhabarbergratin mit Streusel, 75
 Rhabarbergrütze mit Erdbeeren, 78
 Rhabarbergrütze mit Schokocreme, 78
 Rhabarberkuchen, 186
 Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser, 198
 Rhabarberparfait-Törtchen, 83
 Rhabarberschnittli, 205
 Rhabarbersirup, 133
 Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce, 87
 Rhabarbertorte Dorothee, 208
 Saftige Rhabarber-Baiser-Torte, 213
 Saftiger Rhabarber-Quarkkuchen, 214
 Sahnige Rhabarbertorte, 217
 Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 221
 Zarte Rhabarber-Biskuitrolle, 224
- MANDEL
 Rhabarber-Mandelkuchen, 164
- MARMELADE
 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade, 227, 228
 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Zitronenschalen, 229
 Rhabarber-Marmelade, 235
- MASCARPONE
 Grün-Weiß-Rot-Tiramisu, 20
 Rhabarber-Creme mit Mascarpone, 43
 Rhabarbertorte mit Mascarponecreme, 210
- MEHL
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
- MEHLSPEISE
 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark, 239
 Crêpes mit Rhabarber, 5
 Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott, 99
 Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott, 239
 Rhabarber Pie, 240
- MENUE
 Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
- MERINGUE
 Pavlovas mit Rhabarbercreme, 28
- MILCH
 Rhabarber-Flip, 124
- MILCHREIS
 Gazpacho von Rhabarber mit Vanillereis, 17
 Milchreis mit Rhabarber, 24
- MOLKE
 Rhabarber Muffins mit Quark-Molke-Dip, 151
- MOUSSE
 Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott, 20
 Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree, 81
 Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce, 91
 Weiße Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber, 96
- MUERBETEIG
 Augsburger Rhabarbertorte, 137
- MUESLI
 Müsli mit Rhabarber, 245
- MUFFIN
 Muffins 'Strawberry Hill', 149
 Rhabarber Muffins mit Quark-Molke-Dip, 151
- MUSKAT
 Muskat-Rhabarber-Pie, 150
- NACHSPEISE
 Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 6
 Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10
 Rhabarbergrütze, 76
 Warmes Rhabarbermus, 96
- NORMAL
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13
 Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27
 Rhabarber-Marzipan-Kuchen, 165
 Rhabarbercreme, 72
 Rhabarberkuchen, 186, 187
 Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce, 95
- NUDEL

- Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem Zander, 240 P4
- NUSS
Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 199
- OBST
Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte, 141
Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
Rhabarber-Auflauf mit Streuseln, 105
- OBSTSALAT
Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum, 90
- OMA
Rhabarbersuppe, 249
- ORANGE
Orangen-Konfitüre mit Rhabarber, 229
Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum, 90
- OSTERN
Rhabarber-Osterkuchen, 168
- P1
Rhabarber-Nuss-Kuchen, 168
Rhabarber-Schokoladen-Kuchen, 177
Rhabarberkuchen, 187
Rhabarberkuchen mit Sahneguß und -Baiserhaube, 200
Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube, 201
Rhabarbertarte mit Marzipansahne, 205
- P10
Rhabarber Kompott, 36
- P100
Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136
- P15
Rhabarberschaum, 84
- P2
Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott, 94
- P3
Rhabarbercreme, 72
- Blinis mit Rhabarber, 139
Rhabarber-Auflauf, 39
Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
Rhabarber-Grütze, 56
Rhabarber-Kompott, 58
Rhabarber-Konfitüre, 234
Rhabarber-Parfait, 62
Rhabarber-Rinderfilet, 112
Rhabarbergrütze, 76
Rhabarberkompott, 79
Rhabarberparfait, 82
Weiße Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber, 96
- P6
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13
Erdbeer-Rhabarberherz, 144
Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27
Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
Rhabarber-Charlotte, 41
Rhabarber-Chutney, 246
Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne, 80
Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce, 95
- P8
Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
Rhabarber-Charlotte, 41
- PANNA-COTTA
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta, 11
Pannacotta mit Rhabarberkompott, 28
- PARFAIT
Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum, 16

- Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
 Rhabarber-Parfait, 62, 63
 Rhabarber-Quark-Parfait, 64
 Rhabarberparfait, 82
 Rhabarberparfait-Törtchen, 83
- PFANNKUCHEN**
 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark, 239
 Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeerkompott, 6
- PFIRSICH**
 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 220
- PIE**
 Muskat-Rhabarber-Pie, 150
 Rhabarber Pie, 240
 Rhabarber-Pie, 169
 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube, 195
- PISTAZIE**
 Rhabarberkonfitüre mit Pistazien, 236
- PLINSE**
 Quarkplinsen mit Rhabarberkompott, 34
- POLENTA**
 Rhabarber-Polenta, 1
- PREISWERT**
 Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
 Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- PUDDING**
 Rhabarber-Pudding, 63
- PUTE**
 Gebackene Putenmedaillons auf jungen Erbsen und Rhabarber-Pfeffer-Chutney, 118
- QUARK**
 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark, 239
 Quark-Walnussbrisoletten auf Rhabarberkompott, 29
 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
 Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
 Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeerkompott, 31
 Quarknocken mit Kompott, 33
 Quarkplinsen mit Rhabarberkompott, 34
 Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
 Rhabarber-Quark-Creme, 64
 Rhabarber-Quark-Wähe, 65
 Rhabarber-Quarktorte, 169
 Rhabarberkuchen mit Quarkcreme, 200
 Rhabarberkuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme, 203
 Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeerkompott, 93
- RAFFINIERT**
 Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10
 Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
 Rhabarberauflauf mit Streuseln, 69
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190
- REIS**
 Milchreis mit Rhabarber, 24
- RHABARBER**
 Amaretti-Semifreddo mit Rhabarbersauce, 3
 Augsburger Rhabarbertorte, 137
 Baiserrolle mit Rhabarber und Joghurt, 137
 Baisers mit Rhabarberkompott, 138
 Bhaltis: Rhabarber-Kompott, 101
 Blinis mit Rhabarber, 139
 Buchweizenpfannkuchen mit Rhabarberquark, 239
 Buttermilch-Grieß-Flammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 3
 Cappuccino- und Rhabarber-Creme, 4
 Crêpes mit Rhabarber, 5
 Crème brûlée mit Zimt-Rhabarber, 5
 Crostini mit Rhabarberkompott, 6
 Eierkuchen mit Rhabarber-Erdbeerkompott, 6
 Eingelegter Rhabarber, 101
 Ellis Erdbeertraum, 7

- Ente mit Erdbeeren und Rhabarber, 117
 Entenbrüstli mit Piment, 117
 Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber, 8
 Erdbeer-Rhabarber-Gratin, 8
 Erdbeer-Rhabarber-Grütze, 9
 Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 10
 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, 225, 226
 Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum, 226
 Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 139
 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade, 227, 228
 Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Zitronenschalen, 229
 Erdbeer-Rhabarber-Parfait, 10
 Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Kokos-Panna-cotta, 11
 Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 140
 Erdbeer-Rhabarber-Soufflé-Torte, 141
 Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 12
 Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas, 14
 Erdbeer-Rhabarber-Torte, 141, 142
 Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 143
 Erdbeer-Rhabarberherz, 144
 Erdbeer-Rhabarberkompott unter der Baiserhaube, 15
 Erdbeergrütze mit Rhabarber-Sahne-Joghurt, 15
 Erdbeerparfait mit Rhabarberschaum, 16
 Frittierter Rhabarber, 145
 Frozen Joghurt mit Rhabarber, 16
 Gazpacho von Rhabarber mit Vanilleeis, 17
 Gebackene Putenmedaillons auf jungen Erbsen und Rhabarber-Pfeffer-Chutney, 118
 Gebackener Camembert mit Erdbeer-Rhabarber-kompott, 135
 Gebackener Rhabarber, 17
 Gebratene Kopfsalatherzen mit Rhabarbersauce und kleinem Kalbsfilet, 109
 Gedeckte Rhabarbertorte, 146
 Gefüllte Kalbfleischröllchen, 109
 Götterspeise, 18
 Grießflammeri mit Rhabarber, 19
 Grießflammerie auf Rhabarberkompott, 19
 Grießmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott, 20
 Grün-Weiß-Rot-Tiramisu, 20
 Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce, 119
 Hähnchenfilet mit karamellisiertem Rhabarber, 119
 Herzwaffeln mit Rhabarber, 146
 Hüftsteaks zu Rhabarber-Tomaten-Gemüse, 110
 Ingwerparfait mit Rhabarberkompott, 21
 Joghurtkranz mit - Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 22
 Käsekuchen mit Obsthaube, 147
 Kaiserschmarren mit Rhabarber-Kompott, 99
 Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott, 239
 Knusperhüllen mit Rhabarberjoghurt-Mousse, 23
 Krosse Entenbrust mit pfeffrigem Rhabarber-Gemüse und Pfifferlingen, 120
 Lammkarree mit karamellisiertem Rhabarber und Polenta, 111
 Linzer Törtchen mit Rhabarber-Füllung, 148
 Lockerer Rhabarber-Kuchen, 148
 Maibock mit Malz-Rhabarber-Gemüse, 111
 Milchreis mit Rhabarber, 24
 Milchreis-Trifle mit Rhabarber, 24

- Mini-Rolly-Charlotte, 25
 Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott, 26
 Müsli mit Rhabarber, 245
 Muffins 'Strawberry Hill', 149
 Muskat-Rhabarber-Pie, 150
 Ofenschlupfer, 26
 Orangen-Konfitüre mit Rhabarber, 229
 Panna cotta mit Rhabarberkompott, 27
 Pannacotta mit Rhabarberkompott, 28
 Pavlovas mit Rhabarbercreme, 28
 Pikanter Rhabarber-Käsekuchen, 150
 Pikantes Chutney, 245
 Quark-Walnussbrisoletten auf Rhabarberkompott, 29
 Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
 Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
 Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeer-Kompott, 31
 Quarkcreme mit Rhabarber, 32
 Quarkklöße mit Erdbeer-Rhabarber-Soße, 32
 Quarkknödel mit Rhabarber, 33
 Quarknocken mit Kompott, 33
 Quarkplinsen mit Rhabarberkompott, 34
 Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
 Rhabarber, 127, 129–132
 Rhabarber - Natürliches Heilmittel, 132
 Rhabarber auf Mascarpone-Creme, 35
 Rhabarber Kompott, 36
 Rhabarber mit feiner Vanillesoße, 36
 Rhabarber mit Portweinschaum, 37
 Rhabarber mit Streusel, 37
 Rhabarber Muffins mit Quark-Molke-Dip, 151
 Rhabarber Pie, 240
 Rhabarber Tarte, 152
 Rhabarber- Auflauf, 38
 Rhabarber-Amaretti-Crumble, 38, 39
 Rhabarber-Amaretto-Torte, 152
 Rhabarber-Apfel-Konfitüre, 229
 Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre, 230
 Rhabarber-Aspik, 39
 Rhabarber-Auflauf, 39, 40
 Rhabarber-Auflauf mit Streusel, 105
 Rhabarber-Baiser, 153
 Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154
 Rhabarber-Bananen Torte, 155
 Rhabarber-Bananen-Konfitüre, 231
 Rhabarber-Blechkuchen mit Vanillecreme, 155
 Rhabarber-Buttermilch-Torte, 156
 Rhabarber-Campari-Drink, 123
 Rhabarber-Charlotte, 41
 Rhabarber-Chutney, 101, 246
 Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse und Blattsalat, 246
 Rhabarber-Chutney zu Entenbrust, 121
 Rhabarber-Creme, 42
 Rhabarber-Creme mit Mascarpone, 43
 Rhabarber-Creme-Torte, 157
 Rhabarber-Crepes, 43
 Rhabarber-Crumble, 44, 45
 Rhabarber-Crumble mit Vanille-Eis, 45
 Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße, 46
 Rhabarber-Dessert, 47
 Rhabarber-Dessert mit Vanillecreme, 48
 Rhabarber-Drink, 123
 Rhabarber-Eiskrem, 48
 Rhabarber-Erdbeer-Chutney, 102
 Rhabarber-Erdbeer-Drink, 123
 Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Buttermilchmousse, 50
 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, 231, 232
 Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Orange, 232
 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 158
 Rhabarber-Erdbeer-Sülzchen mit Honig-Sabayon, 50
 Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis, 51
 Rhabarber-Feigen-Konfitüre, 233

- Rhabarber-Flip, 124
Rhabarber-Frühlingsbowle, 124
Rhabarber-Gelee, 233
Rhabarber-Geleespeise, 52
Rhabarber-Gemüse-Gratin, 105
Rhabarber-Granita, 53
Rhabarber-Granité, 53
Rhabarber-Gratin, 54
Rhabarber-Gratin mit Erdbeersoße, 55
Rhabarber-Grieß-Auflauf, 55
Rhabarber-Grütze, 56
Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
Rhabarber-Herz mit Vanille-Füllung, 158
Rhabarber-Himbeer-Grütze, 57
Rhabarber-Himbeeren-Sirup, 124
Rhabarber-Hühnchen-Ragout, 121
Rhabarber-Ingwer-Konfitüre, 233
Rhabarber-Jalousie, 159
Rhabarber-Joghurt-Cake, 160
Rhabarber-Joghurt-Mousse, 57
Rhabarber-Joghurt-Torte, 160
Rhabarber-Joghurttorte, 161
Rhabarber-Köpfchen, 58
Rhabarber-Kokos-Kuchen, 162
Rhabarber-Kompott, 58, 59, 103
Rhabarber-Kompott mit Grießflamme-
rie, 60
Rhabarber-Kompott mit rosa Granité,
60
Rhabarber-Kompott mit Sahne, 61
Rhabarber-Konfitüre, 234
Rhabarber-Konfitüre mit getrockneten
Aprikosen, 234
Rhabarber-Konfitüre mit Zitronenme-
lisse, 234
Rhabarber-Krümel-Torte, 163
Rhabarber-Kuchen, 164
Rhabarber-Mandelkuchen, 164
Rhabarber-Marmelade, 235
Rhabarber-Marzipan-Kuchen, 165
Rhabarber-Marzipan-Kuchen mit But-
terstreusel, 165
Rhabarber-Marzipankuchen, 166
Rhabarber-Mascarpone-Creme, 62
Rhabarber-Nuss-Kuchen, 167, 168
Rhabarber-Osterkuchen, 168
Rhabarber-Parfait, 62, 63
Rhabarber-Pie, 169
Rhabarber-Polenta, 1
Rhabarber-Pudding, 63
Rhabarber-Quark-Creme, 64
Rhabarber-Quark-Parfait, 64
Rhabarber-Quark-Wähe, 65
Rhabarber-Quarkauflauf auf Schokola-
denbiskuit, 65
Rhabarber-Quarktorte, 169
Rhabarber-Relish, 103
Rhabarber-Ricotta-Tarte, 170
Rhabarber-Rinderfilet, 112
Rhabarber-Risotto mit Thunfisch, 107
Rhabarber-Sauce, 243
Rhabarber-Schiffli, 171
Rhabarber-Schillerlocken, 172
Rhabarber-Schmand-Kuchen, 172
Rhabarber-Schmarren, 99
Rhabarber-Schnecken, 173, 174
Rhabarber-Schnitten, 174
Rhabarber-Schnitten mit Eischnee-
Haube, 175
Rhabarber-Schokolade-Cake, 176
Rhabarber-Schokolade-Kuchen, 176
Rhabarber-Schokoladen-Kuchen, 177
Rhabarber-Schorle, 125
Rhabarber-Sorbet, 66
Rhabarber-Streusel-Auflauf, 106
Rhabarber-Streusel-Torte, 178
Rhabarber-Streuselkuchen, 178
Rhabarber-Strudel, 179
Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem
Zander, 240
Rhabarber-Tarte, 66, 180
Rhabarber-Tarte mit Himbeeren, 181
Rhabarber-Tartes, 182
Rhabarber-Tee, 125
Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree, 67
Rhabarber-Thymian-Tiramisu, 68
Rhabarber-Tiramisu, 68

- Rhabarber-Torte, 182
 Rhabarber-Vanille-Tarte, 183
 Rhabarber-Würfel, 183
 Rhabarber-Zitronen-Tarte, 184
 Rhabarberauflauf, 106
 Rhabarberauflauf mit Streuseln, 69
 Rhabarbercake, 185
 Rhabarberchutney, 1
 Rhabarbercreme, 70–73
 Rhabarbercreme mit Erdbeeren, 74
 Rhabarberdessert, 74
 Rhabarberdessert mit Krokant, 74
 Rhabarbergelee mit Vanilleschote, 235
 Rhabarbergratin mit Streusel, 75
 Rhabarbergrütze, 76, 77
 Rhabarbergrütze mit Campari auf kalter Vanillesoße, 77
 Rhabarbergrütze mit Erdbeeren, 78
 Rhabarbergrütze mit Schokocreme, 78
 Rhabarberkompott, 79
 Rhabarberkompott (Grundrezept), 133
 Rhabarberkompott auf saurer Sahne mit Baisertupfen, 79
 Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne, 80
 Rhabarberkompott mit Vanillecreme, 80
 Rhabarberkonfitüre, 236
 Rhabarberkonfitüre mit Pistazien, 236
 Rhabarberkrapfen, 185
 Rhabarberkuchen, 185–190
 Rhabarberkuchen mit Baiser, 190, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiser-Türmchen, 191
 Rhabarberkuchen mit Baiserdecke, 192
 Rhabarberkuchen mit Baiserguß, 193
 Rhabarberkuchen mit Baiserhaube, 193–195
 Rhabarberkuchen mit Erdbeerhaube, 196
 Rhabarberkuchen mit Grieß, 196
 Rhabarberkuchen mit Guss, 197
 Rhabarberkuchen mit Makronenkranz, 197
 Rhabarberkuchen mit Nuss-Baiser, 198
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 199
 Rhabarberkuchen mit Quarkcreme, 200
 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und -Baiserhaube, 200
 Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube, 201
 Rhabarberkuchen mit Streusel, 201
 Rhabarberkuchen vom Blech, 202
 Rhabarberkuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme, 203
 Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
 Rhabarbermousse auf Kiwi-Püree, 81
 Rhabarbermousse mit Erdbeeren, 82
 Rhabarberparfait, 82
 Rhabarberparfait-Törtchen, 83
 Rhabarbersahne, 83
 Rhabarberschaum, 84, 85
 Rhabarberschaum mit Erdbeeren, 85
 Rhabarberschaum mit marinierten Erdbeeren, 86
 Rhabarberschmarrn, 86
 Rhabarberschnitten, 203, 204
 Rhabarberschnittli, 205
 Rhabarbersirup, 103, 133
 Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce, 87
 Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat, 87
 Rhabarberstreusel, 88
 Rhabarberstrudel, 241
 Rhabarbersülze, 88
 Rhabarbersuppe, 249
 Rhabarbertarte mit Marzipansahne, 205
 Rhabarberterrine, 89
 Rhabarbertiramisu im Glas, 89
 Rhabarbertorte, 206, 207
 Rhabarbertorte Dorothee, 208
 Rhabarbertorte mit Mandelhaube, 208
 Rhabarbertorte mit Mascarponecreme, 210
 Rhabarbertraum mit geflammtem Baiser, 210
 Rhabarberwähe, 211

- Rhubarb Crumble, 90
 Ricotta-Rhabarbertarte, 212
 Saftig Rhabarberkuchen mit Zimstreuung, 212
 Saftige Rhabarber-Baiser-Torte, 213
 Saftiger Rhabarber-Quarkkuchen, 214
 Saftiger Rhabarber-Rührkuchen, 214
 Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss, 215
 Saftiger Rhabarberkuchen, 216
 Sahnige Rhabarbertorte, 217
 Salat von Rhabarber und Orangenfilets im pochierten Apfel auf kaltem Weinschaum, 90
 Schokoladen-Rhabarber-Torte, 217
 Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce, 91
 Schupfnudeln mit Schweinemedailion und geschmortem Rhabarber, 112
 Schwarz-weißes Quarkörtchen mit Rhabarberkompott, 218
 Schweinefilet mit Rhabarber, 113
 Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin, 114
 Schweinsbraten an Rhabarbersauce, 114
 Schweinssteak mit Rhabarbergemüse, 115
 Spargel-Honigmousse, 92
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219
 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 220
 Süßer Rhabarber-Reisauflauf, 92
 Tarte Rhubarbin, 221
 Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
 Tomme mit Rhabarber-Confit, 135
 Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, 93
 Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott, 94
 Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce, 95
 Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 221
 Versunkener Rhabarberkuchen, 222
 Vierländer Rhabarber-Baiserkuchen, 222
 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 223
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 95
 Warmes Rhabarbermus, 96
 Weiße Amaretti-Mousse mit pikantem Rhabarber, 96
 Zarte Rhabarber-Biskuitrolle, 224
 Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136
- RIND
 Hüftsteaks zu Rhabarber-Tomaten-Gemüse, 110
 Rhabarber-Relish, 103
 Rhabarber-Rinderfilet, 112
- RISOTTO
 Rhabarber-Risotto mit Thunfisch, 107
- ROULADE
 Gefüllte Kalbfleischröllchen, 109
- RUEHRKUCHEN
 Saftiger Rhabarber-Rührkuchen, 214
- S16
 Rhabarber-Tiramisu, 68
- S20
 Rhabarber-Marzipan-Kuchen, 165
- SAHNE
 Rhabarbersahne, 83
- SAUERKIRSCH
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219
- SAVARIN
 Mini-Savarins mit Rhabarber-Kompott, 26
- SCHMAND
 Rhabarber-Schmand-Kuchen, 172
 Rhabarberkuchen mit Quarkcreme, 200
 Rhabarberkuchen, Gebäck, Pralinen mit Quarkcreme, 203
- SCHMARRN
 Rhabarber-Schmarren, 99

- Rhabarberschmarrn, 86
- SCHNELL
Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- SCHOKOLADE
Rhabarber-Schokolade-Cake, 176
Rhabarber-Schokolade-Kuchen, 176
Schokoladenmousse auf Rhabarberkompott mit Vanillesauce, 91
- SCHWEIN
Schupfnudeln mit Schweinemedailon und geschmortem Rhabarber, 112
Schweinefilet mit Rhabarber, 113
Schweinefilet mit Rhabarber und Rosmarin, 114
Schweinsbraten an Rhabarbersauce, 114
Schweinssteak mit Rhabarbergemüse, 115
- SELLERIE
Ziegenkäse-Roulade mit Sellerie und warmem Rhabarberconfit, 136
- SIRUP
Rhabarber-Himbeeren-Sirup, 124
Rhabarbersirup, 103, 133
- SORBET
Rhabarber-Sorbet, 66
Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 95
- SOSSE
Rhabarber-Sauce, 243
- SOUFFLE
Quarksoufflés mit Rhabarberkompott, 35
Rhabarbersoufflé mit Erdbeersauce, 87
- SPARGEL
Spargel-Honigmousse, 92
- STACHELBEERE
Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 219
- STEAK
Schweinssteak mit Rhabarbergemüse, 115
- STREUSEL
Rhabarberstreusel, 88
- STRUDEL
Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanilleeis, 51
Rhabarber-Strudel, 179
Rhabarberstrudel, 241
- SUESSSPEISE
Crêpes mit Rhabarber, 5
Ellis Erdbeertraum, 7
Grün-Weiß-Rot-Tiramisu, 20
Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott, 239
Milchreis mit Rhabarber, 24
Mini-Rolly-Charlotte, 25
Ofenschlupfer, 26
Quarkauflauf mit Erdbeeren und Rhabarber, 30
Quarkauflauf mit Rhabarber, 30
Quarkauflauf mit Rhabarber-Himbeer-Kompott, 31
Quarkknödel mit Rhabarber, 33
Rhabarber Pie, 240
Rhabarber-Auflauf, 38
Rhabarber-Auflauf, 39
Rhabarber-Auflauf mit Streuseln, 105
Rhabarber-Charlotte, 41
Rhabarber-Crumble, 44, 45
Rhabarber-Erdbeer-Grütze, 49
Rhabarber-Grieß-Auflauf, 55
Rhabarber-Quark-Wähe, 65
Rhabarber-Streusel-Auflauf, 106
Rhabarber-Tiramisu, 68
Rhabarberauflauf, 106
Rhabarberl-Himbeer-Grütze, 81
Rhabarberschmarrn, 86
Rhabarberstrudel, 241
Süßer Rhabarber-Reisauflauf, 92
- SUPPE
Erdbeer-Rhabarber-Süppchen, 12
Rhabarbersuppe, 249
- TARTE
Rhabarber Tarte, 152
Rhabarber-Tarte, 66, 180
Rhabarber-Tarte mit Himbeeren, 181

- Rhabarber-Tartes, 182
- Rhabarber-Vanille-Tarte, 183
- Rhabarber-Zitronen-Tarte, 184
- Rhabarbertarte mit Marzipansahne, 205
- Ricotta-Rhabarbertarte, 212
- Tarte Rhubarbin, 221
- TEE
 - Rhabarber-Tee, 125
- TEIG
 - Rhabarberstrudel, 241
- TERRINE
 - Rhabarber-Terrine auf Erdbeerpüree, 67
 - Rhabarberterrine, 89
- THUNFISCH
 - Rhabarber-Risotto mit Thunfisch, 107
- TIRAMISU
 - Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu, 13
 - Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas, 14
 - Rhabarber-Thymian-Tiramisu, 68
 - Rhabarbertiramisu im Glas, 89
- TOERTCHEN
 - Rhabarber-Baiser-Törtchen, 154
 - Schwarz-weißes Quarktörtchen mit Rhabarberkompott, 218
- TOFU
 - Tofupflänzchen mit Rhabarber, 93
- TOMME
 - Tomme mit Rhabarber-Confit, 135
- TORTE
 - Erdbeer-Rhabarber-Torte, 141, 142
 - Gedeckte Rhabarbertorte, 146
 - Rhabarber-Amaretto-Torte, 152
 - Rhabarber-Bananen Torte, 155
 - Rhabarber-Buttermilch-Torte, 156
 - Rhabarber-Creme-Torte, 157
 - Rhabarber-Joghurt-Torte, 160
 - Rhabarber-Joghurttorte, 161
 - Rhabarber-Krümel-Torte, 163
 - Rhabarber-Quarktorte, 169
 - Rhabarber-Ricotta-Tarte, 170
 - Rhabarber-Streusel-Torte, 178
 - Rhabarber-Torte, 182
 - Rhabarbertorte, 206, 207
 - Rhabarbertorte Dorothee, 208
 - Rhabarbertorte mit Mandelhaube, 208
 - Rhabarbertorte mit Mascarponecreme, 210
 - Rhabarbertraum mit geblähtem Baiser, 210
 - Saftige Rhabarber-Baiser-Torte, 213
 - Saftiger Rhabarber-Torte mit Quarkguss, 215
 - Sahnige Rhabarbertorte, 217
 - Schokoladen-Rhabarber-Torte, 217
- VANILLE
 - Götterspeise, 18
 - Rhabarber-Dessert mit Vanillecreme, 48
- VEGETARISCH
 - Pikanter Rhabarber-Käsekuchen, 150
- VOLLWERT
 - Blinis mit Rhabarber, 139
- VORZUBEREITEN
 - Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren, 56
- WAEHE
 - Rhabarber-Quark-Wähe, 65
 - Rhabarberwähe, 211
- WAFFEL
 - Herzwauffeln mit Rhabarber, 146
 - Rhabarberschaum, 84
 - Wauffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 223
- WARM
 - Überbackenes Rhabarber-Erdbeer Kompott, 94
- WEINCREME
 - Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce, 95
- WILD
 - Rhabarber-Sauce, 243
- WINDBEUTEL
 - Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 143
- ZANDER

Rhabarber-Tagliatelle mit gebratenem
Zander, 240

ZWETSCHGE

Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber,
219