

Rezept des Monats Juni 2018

Rhabarber-Kuchen mit Meringue

Mein Töchterchen war zu Besuch und brachte von einer guten alten Freundin ein Rhabarberkuchen-Rezept mit, das auch mich überzeugte. Ich bin nun nicht so der Rhabarber-Fan. Alles, was mir dazu einfällt, ist Kompott. Und der ist mit erheblichem Zuckereinsatz eher süss-sauer, aber auch irgendwie dünnlich. Zum einrühren in Joghurt reicht's – dachte ich bisher.

[Rhabarber](#) hat Saison von April bis Juni. Danach sollte man ihn nicht mehr ernten, obwohl er den ganzen Sommer über wächst und gedeiht. Die Pflanze braucht wie Spargel Regenerationszeit im Boden, damit er im nächsten Jahr auch wieder ordentlich austreibt.

Berüchtigt ist sein hoher Gehalt an Oxalsäure. Sie macht beim Genuss nicht nur die Zähne stumpf, sie kann auch den Zahnschmelz angreifen. Deshalb sollte man mindestens eine halbe Stunde warten, bis man sich nach Rhabarber-Genuss die Zähne putzt. Aber wer Riesling verträgt, kommt auch mit Rhabarber klar.

Zutaten für Guduruns Rhabarber-Blechkuchen mit Meringue:

Teig:

300 g Mehl
4 Eier
125 g Zucker
1 El Milch
150 g Butter
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

Belag:

4 Eiweiss oder mehr
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
ca. 2 kg geputzte Rhabarber-Stengel

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten ordentlich verkneten. Ich hätte ja fertigen Mürbeteig benutzt, aber meine Tochter hat mich überzeugt, dass der Teig für den Blechkuchen überhaupt kein Hexenwerk ist. Also alles sorgfältig verkneten. Na gut, wenn Sie das mit der Küchenmaschine machen wollen – bitte sehr. Der Teig muss fest und geschmeidig sein. Anschliessend ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einem ungefetteten Backblech ausrollen oder besser auskneten. Und zwar so, dass das ganze Blech schön bedeckt ist mit dem Teig, inklusive Rand. Das mit dem ungefetteten Blech würde ich beim nächsten Mal mit einem gefetteten ausprobieren. Wenn nämlich Kuchenreste übrig bleiben und die einen Tag lang stehen und eintrocknen, kann man den Kuchen nur noch mühsam und oft krümelig vom Blech lösen. Und er schmeckt am nächsten Tag vielleicht sogar noch besser als am Backtag.

Mit einer Gabel den ausgerollten Teig einstechen, damit er sich beim Vorbacken nicht wölbt. Das Blech mit dem Teig im Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Rhabarber schälen. Nehmen Sie nach Möglichkeit roten Rhabarber. Der schmeckt fülliger als der grüne. Die Rhabarberstangen in 10 cm lange Stücke schneiden und beiseite legen. Die Eiweisse mit Zucker und Vanillezucker sehr lange und sehr fest schlagen. Sie können gerne sechs oder noch mehr Eiweisse nehmen. Dann haben Sie mehr Meringue-Masse und die Schicht wird dicker, und die Masse ist vielleicht nicht ganz durchgebacken und innen noch ein wenig weichlich – hmmm.

Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Schön sind 5er-Päckchen im Schachbrettmuster jeweils um 90° verdreht verlegt. Die geschlagene Eiweiss-Masse cremig dick auf dem Rhabarber verteilen. Wär ich nicht gerade auf Zucker-Diät...

Ab mit dem Blech in den auf 150° Grad vorgeheizten, bzw. den vom Vorbacken noch warmen Ofen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Meringue-Masse sollte an den Spitzen schön gebräunt, aber insgesamt nicht zu dunkel sein. Und - eben - innen noch cremig weich.

Übrigens, Meringues oder Baisers gehen auch [vegan](#). Sie sehen, auch ich bin da schon angekommen. Aber wenn die Kinder in Szene-Städten wie Berlin und Frankfurt leben, ist die Hipster-, Allergiker- und Unverträglichen-Szene nicht weit. Fehlen nur noch die Tatoos. Aber wer weiss...

Also vegane Baisers mit Aquafaba. Geht prima, einfach und ist erst noch lecker. Mit Aquafaba lässt sich auch Mousse au chocolat machen. Kann auch sehr lecker schmecken. Hat uns mein Söhnchen letztens gemacht. Eben: Grosstadt-Veganer.

[Aquafaba](#) (von lat. *aqua* „Wasser“ und *faba* „Bohne“) ist das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen, Bohnen und anderen Hülsenfrüchten. Durch die hohe Temperatur beim Kochen wird die Stärke der Hülsenfrüchte geliert, während lösliche Proteine und andere Stoffe in das Kochwasser übergehen. Aquafaba lässt sich ähnlich wie Eiklar aufschlagen zu einer schaumigen luftigen Konsistenz ähnlich wie Eischnee, weshalb es in der veganen Küche als Alternative dafür verwendet wird.

Aufgrund seiner Eigenschaften als Emulgator, Backtrieb- und Schaummittel wird Aquafaba als Eiklar-Ersatz für Eischnee zur Herstellung von Baiser, Makronen, Nougat und anderer Produkte verwendet und hat damit speziell für Menschen mit Hühnereiweißallergie sowie in der veganen Küche Bedeutung erlangt. (nach Wikipedia)

Trinken Sie dazu einen klassischen Mosel Riesling Kabinett – vegan hin oder her.
