

Rhabarberbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Rhabarber

1 kg Rhabarber
250 g Zucker
1 pk Puddingpulver (Vanille
; oder Mandel)
1/16 l saure Sahne; ca.
50 g Butter/Margarine
3 Eier

Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit dem Zucker bestreuen und zugedeckt stehen lassen, bis sich reichlich Saft gebildet hat. (Anm. am besten über Nacht)

Einen Knetteig zubereiten (Hefe schmeckt mir am besten, Quark-Ölteig geht auch) und auf ein gefettetes Blech geben, dabei einen Rand andrücken. Den Rhabarber abtropfen lassen, den Saft nötigenfalls auf 3/8 l auffüllen, zum Kochen bringen und mit dem in der sauren Sahne angerührten Puddingpulver andicken. Unter den heißen Pudding die Butter/Marg. und die Eier rühren. Mit dieser Masse den Teig bestreichen, die abgetropften Rhabarberstücken darauf verteilen. Bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen. Nach Möglichkeit sofort mit heißer Butter beträufeln und mit Staubzucker besieben. Statt Rhabarber können auch gedünstete Stachelbeeren verwendet werden.

(wir nehmen meistens die Hälfte von allem und eine Springform)

Quelle: Das Backbuch, Verlag für die Frau (Leipzig 1979) fällt leider langsam auseinander :-))