



Zutaten

Rhabarberkuchen

Mürbeteig

240 g Mehl
120 g kalte Butter
90 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Butter zum Einfetten
Paniermehl

Füllung

800 g Rhabarber
90 g Zucker
2 EL Paniermehl

Guss

2 Eier
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Quark
120 g Crème fraîche
20 g Speisestärke

Rhabarber-Tonkabohnen-Eis

200 ml Milch
250 ml Sahne
80 g Zucker
1 Tonkabohne (geht natürlich
auch mit einer Vanilleschote)
3 Eigelb

600 g Rhabarber
40 ml Grenadine
50 g Zucker



Rhabarberkuchen mit Rhabarber-Tonkabohnen-Eis

Zubereitung

Rhabarber-Tonkabohnen-Eis

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Mit Zucker und Grenadine vermengen und in einem Topf bei mittlerer Hitze weich dünsten. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Milch mit der Tonkabohne und dem Zucker erhitzen und aufkochen lassen. 10 Minuten durchziehen lassen und die Tonkabohne wieder entfernen. Die Eigelbe in einer Metallschüssel über einem Wasserbad (dabei sollte die Schüssel nicht im Wasser hängen) aufschlagen und die warme Milch langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben. Gekühlte Sahne aufschlagen und mit der Ei-Milchmasse verrühren. Im Anschluss das Rhabarberpüree unterrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Wer keine Eismaschine besitzt, kann das natürlich auch im Froster machen. Dabei sollte man aber alle 30 Minuten die Masse mit einem Löffel umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden und das Eis möglichst fluffig bleibt.

Rhabarberkuchen

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker bestreuen und in einem Topf bei mittlerer Hitze 4 Minuten dünsten. In ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten flott zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Das Paniermehl darüber streuen und die abgetropften Rhabarberstückchen darauf verteilen.

Für den Guss die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Quark, Crème fraîche und die Speisestärke untermischen und über den Rhabarber geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit dem Rhabarber-Tonkabohnen-Eis noch lauwarm servieren.