

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Im Monat des Rhabarbers!

Den ersten Rhabarber kann man je nach Witterung sicher schon im April ernten, aber nun wächst er zur vollen Größe, und man sollte sich seiner erfrischenden Stängel bedienen. Die roten Sorten sind zu bevorzugen, da sie dem Obstkuchen eine schönere Farbe verleihen als die grünen. Wer die jungen Austriebe – sie sind an den stärker gekräuselten Blättern zu erkennen – verwendet, erhält das saftigere und weniger verholzte „Fruchtfleisch“ dieser Gemüseart.



Rhabarber-Sahnetorte

Zutaten:

5 Eier
125 gr. Butter
1 Teel. Vanille
150 gr. + 125 gr. + 50 gr.
Zucker
1 Prise Salz
150 gr. Mehl
½ Päck. Backpulver
500 gr. Rhabarber
100 ml Orangensaft
1 Puddingpulver Vanille
300 gr. Sahne
ggf. Mandelblätter
ggf. Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft aufheizen. Eier trennen. Eiklar mit 150 gr. Zucker zu einer Baisermasse festcremig aufschlagen. Eigelbe mit 125 gr. Zucker, Vanille, Butter und Salz sehr gut verrühren und das Mehl anschließend gut unterrühren. Zwei Springformen einfetten – ansonsten eine nacheinander zweimal – und jeweils die Hälfte der beiden Massen einschichten, zuerst den Eigelbteig verstreichen und dann die Baisermasse darauf verteilen. Ggf. mit Mandelblättern belegen. Beide Formen jeweils ca. 30 Min. abbacken. Zwischenzeitlich den Rhabarber in kleine Stücke von 2 cm Länge schneiden und in 100 ml Wasser oder Orangensaft ca. 5 Min. garen. Mit in 5 Essl. Wasser aufgelöstes Puddingpulver andicken, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Grütze auf einen der beiden Böden geben und ganz abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, ggf. süßen, und auf dem Rhabarber verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und ggf. abschl. mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten:

4 Eier
100 gr. Butter
200 gr. + 50 gr Zucker
1 Teel. Vanille,
1 Prise Salz
½ Päck. Backpulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft aufheizen. Die Rhabarberstangen in 2 bis 3 cm langen Stücke schneiden und mit Speisestärke in einer großen Schüssel durch schütteln gut bepudern. Eier trennen. Das Eiklar mit 200 gr. Zucker zu einer Baisermasse verschlagen. Die Eigelbe mit dem restl. Zucker, Vanille, Butter und Salz sehr gut verrühren und das Mehl

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

250 gr. Mehl
750 gr. Rhabarber
50 gr Speisestärke
Puderzucker

anschließend kurzzeitig zügig unterrühren, so dass ein Streuselteig entsteht. Die Streusel in eine gefettete Springform geben und mit bemehlten Händen Rand und Boden formen. Die Baisermasse unter den Rhabarber heben und auf dem Teig verteilen. Rund 1 Stunde im Ofen abbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Rhabarberkuchen ganz einfach!

Zutaten:

4 Eier
150 gr. Butter
125 gr. Zucker
1 Teel. Vanille,
1 Prise Salz
geriebene Schale von 1
Orange oder Zitrone
½ Päck. Backpulver
50 gr. Speisestärke
150 gr. Mehl
750 gr. Rhabarber
Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft aufheizen. Eier mit Zucker, Vanille, Butter, Orangenschale und Salz sehr gut verrühren und das Mehl anschließend gut unterrühren. Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben und verstreichen. Den Rhabarber in kleine Stücke von rund 4 cm Länge schneiden und hochkant in den Teig stecken. Ca. 1 Stunde im Ofen abbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.



Unser Tipp!

Mit einer Rhabarberpflanze – möglichst eine mit roten Stängeln – können Sie nach und nach diese Rezepte ausprobieren. Wer keinen Garten sein Eigen nennt, der kann den dekorativen Rhabarber auch aus einem großen Pflanztopf mit dem Durchmesser von rund 30 cm auf dem Balkon ernten!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M