



GEBACKENER RHABARBER-SCHOKOLADE-KUCHEN

QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

300 g Kuchenmehl
200 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Ei(er)
8 g Vanillezucker
5 g Backpulver

FÜR DIE RHABARBER-ERDBEER-FÜLLUNG

600 g Rhabarber, frisch, gewürfelt
250 g Erdbeeren, gewürfelt
80 g Zucker
2 g Vanillezucker
0.3 g Zimt
2 g Zitronenschale
4 g Stärke, z.B. Maizena
25 g Wasser

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

75 g
50 g Schokolade, geschmolzen
60 g Zucker
100 g Frischkäse
80 g Mascarpone
90 g Vollei(er)
20 g Kuchenmehl
4 g Vanillezucker
1 Prise(n) Salz

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit langsamer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden rasten lassen.
2. Mürbeteig ausrollen und eine Tortenform am Boden und Rand damit auslegen. Den restlichen Teig wieder kühlstellen.
3. Für die Rhabarber-Erdbeer-Füllung: Rhabarber, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit bis zur Hälfte einkochen.
4. Stärke mit Wasser verrühren, zum Rhabarber geben und kurz aufkochen. Erdbeeren zugeben und auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladefüllung alle Zutaten gut vermischen. Masse in die mit Mürbeteig ausgelegte Tortenform füllen, mit Rhabarber-Erdbeer-Füllung bedecken.
6. Gekühlten Mürbeteig mit einer Reibe grob reiben und auf dem Rhabarber gleichmässig verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuet servieren.