



GEBACKENER RHABARBER-SCHOKOLADE-KUCHEN

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBEIG

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 Maisstärke
25 g Wasser

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

75 g QimiQ Sahne-Basis
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 Mürbeig: Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit langsamer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden rasten lassen.
2. Mürbeig 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 Mürbeig ausgelegte Tortenform füllen, mit Rhabarber-Erdbeer-Füllung bedecken.
6. Gekühlten Mürbeig 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 Staubzucker bestreuet servieren.