

# Der Apfelkuchen, der auch Rhabarberkuchen sein kann

Schnell gemacht, mit leckerem Obst. Hilft gegen Langweile und Coronablues.



Es ist eigentlich ein Apfelkuchenrezept, aber der Schmeckentdecker in mir wollte mal was neues probieren und jetzt gibt es wieder frischen Rhabarber. Also probieren....  
Die Kombi aus zimtlig-süßen Teig, säuerlichem Rhabarber und Sahne .... mmh!!

Eine Schritt für Schritt Anleitung mit Bildern findest du online unter:

<http://schmeckentdecker.de/der-afelkuchen-der-auch-rahabarberkuchen-sein-kann/>

## Du brauchst / Zutaten

- x 550 g Rhabarber oder Äpfel (Boskop oder Elstar)
- x 340 g Mehl
- x 150 g Rohrzucker
- x 150 g Butter (weich)
- x 3 TI Zimt
- x 1 1/2 TI Backpulver
- x 1 Ei (Größe L oder zwei kleine S oder M)
- x Prise Salz
- x Springform mit 28 cm Durchmesser
- x Küchenmaschine / Mixer
- x Schneidbrett & Messer
- x Waage

## Zubereitung

1. **Den Rhabarber vorbereiten.** Der Teig ist ratz fatz gemacht, daher bereitest du erst mal den Rhabarber vor. Du schneidest die unbrauchbaren Teile des Rhabarberstengels ab. Unten das Stück was in der Erde war und oben das Grünzeug.
2. **Rhababerschälen.** Jetzt kommt der schwierigste Teil, das Schälen. Hier können die Erwachsenen etwas unterstützen.



Mit etwas Übung geht es recht schnell. Sohn Mein Sohn hat zum ersten mal Rhabarber geschält und schnell den den Bogen raus.

Du legst die Rhababerstange auf ein Schneidbrett und fährst mit dem Messer vorsichtig unter die Rhababerschale wie auf dem Bild zu sehen ist. Die Messerklinge schiebst du einen halben bis einen Zentimeter unter die Schale und drückst die angeschnittene Schale mit dem Daumen auf die Messerklinge.

Jetzt hebst du das Messer an drückst die Schale weiter fest und ziehst sie zum anderen Stengelende hin ab. Wenn du einmal rund bist um den Stengel, schneidest du den Rhabarber in Stücke. Sind die Stengel sehr dick, halbiert du sie erst und schneidest sie dann in Würfel.

3. **Kuchenteig zubereiten.** Den Teig kannst du mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schnell zusammen mixen. Mehl, Zucker, Zimt, samt Prise Salz und Backpulver trocken vermischen. nun noch das Ei und die weiche Butter in die Schüssel geben und mit dem Knethaken mischen. Der Teig sieht anfangs recht trocken aus, wird aber zunehmend krümmeliger, was genau richtig ist.
4. Die Mischung in eine mit Butter ausgestrichene Form geben. Die beste Form ist die, die du da hast. Egal ob es eine Spring-, Tarte oder eckige Auflaufform ist. Die Teigmischung locker einfüllen und kurz an der Form rütteln, dass die Mischung etwas dichter wird. Andrücken ist nicht notwendig.
5. **Backen.** Den Kuchen jetzt nur noch für 30 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze im Ofen backen – abkühlen lassen und lauwarm mit Sahne oder Vanilleeis genießen.



Lecker!!