

## Sonntagskuchen

Lisa Rudiger

Freitag, den 21.04.2023

### Glutenfreie Rhabarber-Schokoladen-Kuchen

Für 12 Stücke

#### Zutaten

##### Für den Schokoboden:

6 Eiweiß (Größe M)  
1 Pck. Vanillezucker  
80 g weiche Butter  
80 g Zucker  
6 Eigelb (Größe M)  
200 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
100 g Zartbitterschokolade,  
gerieben  
2 EL Rum

##### Für das Rhabarberkompott:

400 g Rhabarber  
20 g Zucker  
Saft einer Bio-Orange  
Mark einer Vanilleschote

##### Für die Masse:

300 g Schlagsahne  
1 Pck. Sahnefestiger  
2 EL Zucker

##### Für die Dekoration:

50 g weiße Schokoladenraspel

##### Außerdem:

Springform (26 cm ø)  
Backpapier für die Form  
Spritzbeutel mit großer Sterntülle  
Topf  
Pürierstab  
Handrührer/Küchenmaschine

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden und Rand einer Springform (26 cm ø) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Schokoboden** das Eiweiß in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten cremig rühren.
4. Eigelbe in eine kleine Schüssel geben, kurz verquirlen und unter die Butter rühren.
5. Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Geriebene Schokolade unter die Mandeln mischen. Abwechselnd mit dem Rum unter die Buttermasse rühren.
6. Eischnee mit einem Schneebesen in 2 Portionen unter die Buttermasse heben. Teig in die vorbereitete Springform füllen.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 50 Minuten backen. Schokoboden in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Springformrand entfernen und Kuchen auskühlen lassen.



8. Inzwischen **für das Rhabarberkompott** den Rhabarber putzen, waschen und trocknen. Stangen nach Belieben schälen und in kleine Stücke schneiden.
9. Rhabarber in einen mittelgroßen Topf geben, Vanillemark, Zucker und Orangensaft zugeben und zugedeckt bei starker Hitze aufkochen. Rhabarber bei milder Hitze 6-8 Minuten weichkochen. Kompott mit einem Schneidstab pürieren und im Topf in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen.
10. Inzwischen die Sahne, Sahnefestiger und Zucker in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.
11. Abgekühlten Schokoboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Boden mit 1/3 der Sahne komplett bedecken, so dass der Boden nicht mehr zu sehen ist.
12. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel (mit großer Sterntülle) füllen und einen Rand am Tortenrand aufspritzen, so dass das Rhabarberkompott in der Kuchenmitte bleibt und nicht runterlaufen kann.
13. Das abgekühlte Rhabarberkompott in der Mitte des Kuchens verteilen und mit Schokoladenraspeln dekorieren. Der Kuchen kann sofort serviert werden.