



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 14.05.2021

Erfrischende Rhabarberschnitten

Für ca. 35 Stück

Zutaten:

Für das Rhabarberkompott:

1 kg Rhabarber
3-4 EL Zucker
2 TL Vanillezucker
30 g Speisestärke
2-3 EL Wasser

Für den Biskuitboden:

3 Eier (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
60 ml Pflanzenöl
60 ml Milch
130 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 Pck. Backpulver

Für die Sahne:

600 g Sahne (3 Becher à 200 g)
3 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
etwas Zimt
40 Stück Butterkekse (= 2 Pck.)

Außerdem:

1 Blech/Backrahmen (ca. 30x40 cm)

Zubereitung:

1. **Für das Rhabarberkompott** Rhabarber waschen, gegebenenfalls schälen und in Stücke schneiden.
2. In einem Topf Rhabarber mit einem Schuss Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker weich kochen. Die Speisestärke in 2-3 EL Wasser auflösen und zum Rhabarber geben, gut unterrühren und weiter weichkochen bis es andickt. Rhabarberkompott abkühlen lassen.
3. **Für den Biskuit** den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten.
4. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Dann das Pflanzenöl und die Milch langsam dazugeben und unterrühren. Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben und von Hand unter die schaumige Masse heben. Biskuitteig auf das vorbereitete Backblech gleichmäßig streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen den Biskuitboden erkalten lassen.
6. Rhabarberkompott auf dem erkalteten Biskuitboden gleichmäßig verteilen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. **In der Zwischenzeit die Sahne** mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif geschlagen. Sahne gleichmäßig auf dem Rhabarberkompott verteilen, mit etwas Zimt bestäuben. Die Butterkekse auf die Sahne legen und den Blechkuchen am besten über Nacht gut durchziehen lassen. Die Butterkekse werden herrlich weich und schmecken dann wie Biskuit.