

4. Juli 2011

Johannisbeer-Rhabarber-Kuchen

Die Rhabarber-Saison ist zwar so gut wie vorbei, doch einen kleinen Vorrat hatte ich noch im Tiefkühlschrank. Ganz anders sieht es derzeit mit Johannisbeeren aus, die immer noch frisch vom Strauch geerntet werden können. Ich musste gleich einen ganzen Berg davon verarbeiten. Also wurde ein großes Blech herausgeholt und Kuchen gebacken.

Um nicht mit den vielen kleinen Kernchen der Beeren kämpfen zu müssen, habe ich nur den Saft der Beeren genutzt. Er diente gemeinsam mit Rhabarbersaft als fruchtig-säuerliche Schicht zwischen dem Hefeteig und dem Rhabarber. Noch ein paar Streusel darüber gestreut und fertig ist ein leckerer Kuchen, der durch seine außergewöhnliche Farbkombination auffällt.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Milch
- 2 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 425 g Weizenmehl 550
- 150 g Milch
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 13 g Biofrischhefe
- 85 g Zucker
- 10 g Salz
- 90 g Butter

Streusel

- 400 g Weizenmehl 405
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz

Fruchtmasse

- 850 g Johannisbeeren
- 800 g Rhabarber
- 200 g Zucker
- 100 g Weizenstärke
- 40 g Weichweizengrieß

Die Vorteigzutaten verrühren und 14-18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren bis der Teig deutlich Blasen schlägt.

Den Rhabarber schälen, in ca. 1-2 cm lange Stücke schneiden und mit 100 g Zucker mischen. Die Johannisbeeren ebenfalls mit 100 g Zucker verrühren. Beides mindestens 3 Stunden kühl stehen lassen.

Den vom Rhabarber gebildeten Saft über ein Sieb in einen Topf gießen. Die Rhabarberstückchen bis zur Verwendung abgedeckt lagern. Die Johannisbeeren samt Saft in das Sieb über dem Topf geben und sie mit einer Gabel zerdrücken und zerreiben bis nur noch die Fruchthaut und die Kerne übrigbleiben. Vom Rhabarber- und Johannisbeersaft 100 g abnehmen. Den Rest erhitzen. In die abgenommene Menge die gesiebte Weizenstärke einrühren. Sobald der Saft kocht, die Weizenstärkemischung mit einem Schneebesen einrühren und den Grieß zugeben. Der Saft sollte nun schnell andicken. Noch zwei Minuten unter ständigem Rühren auf dem Ofen lassen, dann kaltstellen.

Alle Zutaten außer der Butter 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen Teig kneten. Dann die Butter in Flocken zugeben und weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig muss sich vollständig vom Schüsselboden lösen und sollte nicht kleben.

Den Teig 2 Stunden bei 24°C zur Gare stellen. Nach einer Stunde kurz kräftig durchkneten.

In der Zwischenzeit die Streuselzutaten von Hand verkneten und den krümeligen Teig bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Das Kuchenblech buttern und einmehlen. Den Teig auf Blechgröße ausrollen und einlegen. Die Fruchtmasse darauf verstreichen, den Rhabarber darauf verteilen und mit Streuseln belegen.

Bei 180°C 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

