



Rhabarber-Himbeer-Kuchen

Happy Blogday – delizie d'Amelia feiert heute ihren 6 Blogtag.

Was aus einer kleinen Idee geboren wurde, darf inzwischen auf einige tolle Jahre zurückblicken. Es bereitet mir sehr viel Freude, wenn ich sehe was ich da selbst auf die Beine gestellt habe.

Obwohl ich, gerade in den letzten Monaten, nicht mehr ganz so fleissig neue Rezepte postet, darf ich auf eine treue Leserschaft zählen.

Eigentlich hatte ich anfänglich eine andere Idee, was ich zu diesem «Geburtstag» hätte publizieren wollen.

Aber manchmal kommt es anderes als man denkt.

Letzte Woche durften wir den Geburtstag meines Schwagers feiern. Er lud uns ein. Sehr schöner und gemütlicher Abend mit einem feinen Essen. Zum Dessert wurde dann ein feiner Kuchen serviert. Persönlich bin ich nicht so der Kuchenesserin, ich mag lieber cremige Desserts. Doch dieser Kuchen war so saftig. Er hatte es mir angetan.

Ich erlaubte mich nach dem Rezept zu fragen. Denn schliesslich darf man immer Fragen, wenn man die Antwort nicht scheut. Leider war aus den Spesen nix gewesen. Ich bekam das Rezept nicht. Doch der eine oder andere Tipp dazu.

So habe ich gedacht, mit diesen Angaben und etwas in meinen Rezepten stöbern und das Netz danach fragen, sollte es möglich sein dieser Kuchen nach zu backen.

Gesagt, getan und das Resultat lässt sich sehen. Der Familie hat der Kuchen auch super gut geschmeckt. Daher habe ich entschieden, dass dieser Kuchen zu meinem Freudentag auf die Seite darf.

Vielleicht wollt ihr ihn ja auch Nachbacken? Ich freue mich auf eure Rückmeldungen.

Vorbereitung und Backzeit ca. 1 ½ h – plus Auskühlen
je nach Grösse der Stücke reicht der Kuchen für 12 Portionen oder mehr.

Zutaten

150 g Zucker
150 g Butter, weich
3 Eier – ca. 160 g aufgeschlagen gewogen
200 g Magerquark
200 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 Prise Salz
3 Teelöffel Backpulver
50 ml Zitronensaft
1 Birne – mittlere Grösse – ca. 250 g
100 g Himbeeren
170 – 200 g Rhabarber
30 g Mandeln – grob gehackt
1 Esslöffel Mandelblättchen
150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine runde Springform von 24 cm Durchmesser vorbereiten. Ich lege eine Backtrennpapier auf den Boden und sprühe die Form mit Backtrennspray ein.

Weiche Butter und Zucker in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen zur Masse geben und weiterrühren. Quark, gemahlene Mandeln, eine Prise Salz, Zitronensaft, Mehl und Backpulver unterheben.

Die Masse auf den Tortenboden verteilen und glattstreichen.



Birne schälen, in Schnitze schneiden. Ich habe acht Schnitze gemacht und diese dann in dünne Scheiben geschnitten. Die Birnenstücke auf der Masse verteilen. Rhabarber waschen, schälen und ebenfalls in Stücke über die Masse verteilen. Zum Schluss die Himbeeren darauf verteilen. Gehackte Mandeln und Mandelblätter gleichmässig über dem Kuchen verteilen.

Kuchen in den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen.

Aprikosenkonfitüre in einer Pfanne mit etwas Wasser erwärmen und mit Hilfe eines Backpinsels den Kuchen damit bestreichen. Komplet auskühlen lassen und geniessen.



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch