Herbaria

KLEENE LENE

HERBARIA GENUSSREZEPTE

ZUTATEN

Für 1 Kuchen:

200 g Butter

50 g Puderzucker

1 TL Herbaria "Zimt" aus Sumatra

½ Herbaria "Tonkabohne", fein gerieben

1 Msp. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Löffelbiskuits oder Kuchenbrösel (siehe Info)

125 g gemahlene Mandeln

75 g Mehl

1 kg möglichst gleichmäßig dicke Rhabarberstangen

2 EL Himbeer- oder Aprikosenmarmelade

100 g Erdbeeren

1–2 EL "Kleene Lene"

Außerdem: Springform mit ca. 26 cm Durchmesser, Backpapier

Linzer Rhabarberkuchen

Rhabarber waschen und in kurze, gleichmäßige Rauten schneiden – die Schnittkanten der Stücke sollen genauso lang sein wie die Seiten, die Winkel 60 bzw. 120 Grad, so dass man jede Raute in zwei gleichseitige Dreiecke teilen könnte. Guter Trick: Eine Raute auf einem Holzbrett mit dem Messer einritzen, oder mit Bleistift anzeichnen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen (keine Umluft). Butter und Puderzucker weiß-schaumig rühren. Die Gewürze und ein Ei unterschlagen. Das zweite Ei unterschlagen. Löffelbiskuits zerbröseln, mit Mandeln und Mehl mischen und unter die Creme ziehen. Den Boden der Springform mit Backpapier bespannen, den Rand buttern. Teig in der Form glatt streichen. Rhabarberstücke wie auf dem Foto auf den Teig legen, leicht andrücken. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 60 Minuten goldbraun backen.

Marmelade mit 2 EL heißem Wasser verrühren, durch ein Sieb streichen, den Rhabarber damit einpinseln. Den Kuchen mit frischen Erdbeeren garnieren und mit "Kleene Lene" bestreuen. Schlagsahne passt gut dazu.

Info: Die klassische Linzertorte ist aus einer Resteverwertung entstanden: Österreichische Konditoren haben aus den Kuchenresten, die jeden Tag in der Backstube anfallen, einen besonders leckeren neuen Kuchen geschaffen. Zuhause können Sie entweder solche Reste von Biskuitteig, Keksen oder Hefezopf im Tiefkühler sammeln, bis genügend für einen Kuchen da sind, oder Sie zerkleinern einfach die entsprechende Menge an fertigen Löffelbiskuits im Blitzhacker oder Universalzerkleinerer. Das traditionelle Teiggitter auf der Torte lassen wir weg – so wird der Kuchen fruchtiger.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte

BIO-FEINSCHMECKER REZEPT von Hans Gerlach | ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. | BACKZEIT: 75 MIN.