



Polenta-Rhabarberkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/polenta-rhabarberkuchen.jsp>



Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Portionen**

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Fertig in: **85 Min.**

Je Portion : **1784 kJ, 426 kcal , 62 g Kohlenhydrate , 7 g Eiweiß , 16 g Fett , 91 mg Cholesterin , 4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Backen Sie mit dem Rezept von EDEKA einen saftigen Rhabarberkuchen. Ob vom Blech oder aus der Springform, der Kuchen wird Ihnen schmecken!

Zutaten

Zutaten für: 8 Portionen

Für den Rhabarber:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
500 g	Rhabarber	
100 g	Zucker	

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
150 g	Weizenmehl	EDEKA Weizenmehl
1 TL	Backpulver	
1 Prise	Salz	GUT&GÜNSTIG Jodsalz
1 TL	Zimt	
150 g	Maisgrieß (Polenta)	
125 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
125 g	Zucker	
1 Päckchen	Vanillezucker	
2	Eier	
250 g	Joghurt	EDEKA Bio Fettarmer Joghurt mild

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
etwas	Butter zum Einfetten	
etwas	Paniermehl	GUT&GÜNSTIG Paniermehl
etwas	Puderzucker	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Zubereitung

- 1.) Von den Rhabarberstangen die Blattansätze und die unteren Blattschäfte abschneiden. Die dünne Haut mit den daran sitzenden harten Fäden möglichst vollständig abziehen. Die Stangen in kleine Würfel schneiden und dabei evtl. noch verbliebene Fäden entfernen. Rhabarberwürfel in eine Schüssel geben, mit dem Zucker mischen und 25 Minuten ziehen lassen.
- 2.) Gesiebtes Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Maisgrieß in einer Schüssel mischen.
- 3.) Butter mit Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel cremig verrühren. Eier nach und nach zugeben. Mehlmischung abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
- 4.) Zum Schluss den Rhabarber mit dem gezogenen Saft unterheben.
- 5.) 8 feuerfeste Gläser à 290 ml Inhalt mit weicher Butter ausfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig zu gleichen Teilen in die Gläser füllen und glatt streichen.
- 6.) Die Gläser in den auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorgeheizten Backofen stellen und etwa 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
- 7.) Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Entdecken Sie noch mehr köstliche und probieren Sie auch weitere , dieses und unser Rezept für !Entdecken Sie auch unsere und unser leckeres mit Panna Cotta.

Zubereitungstipp

Rhabarber vorbereiten:Der Rhabarber wird unter fließend kaltem Wasser gewaschen. Vom jungen Rhabarber werden Blatt- und Stielenden entfernt. Von älteren Stängeln werden zusätzlich vom Blattansatz her die Fäden abgezogen oder mit einem Sparschäler abgeschält. Um die Oxalsäure zu binden, kann der Rhabarber kurz blanchiert werden.

Küchenutensilien



Polenta-Rhabarberkuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/polenta-rhabarberkuchen.jsp>



EDEKA zuhause Mehlsieb: Immer eine Hand frei! Einhand-Mehlsieb für süße Dekorationen mit Puderzucker, Kakao oder zum Bestäuben mit Mehl. Rostfreier Edelstahl. Verstärktes Siebgewebe. Ø ca. 10 cm, Höhe ca. 12 cm

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Rührtopf 3,0 l: In rot und weiß erhältlich. Klassisches Design. Aus robustem Kunststoff. Praktischer, handlicher Griff für stabilen Halt während des Rührens, unterstützt durch den Anti-Rutschring am Boden. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen
