



## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, 25.04.2025

Rhabarber-Sandkuchen mit Vanillecreme und Erdbeeren

Für 12 Stücke

**Zeitaufwand:** 2 Stunden (plus Kühlzeiten)

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Nährwert:** Pro Stück (12): 261 kcal, 951 kJ, 4 g E, 15 g F, 18 g KH;

### Zutaten

#### Für den Sandkuchen:

350 g Rhabarber  
135 g zimmerwarme Butter  
105 g Speisestärke  
135 g Puderzucker  
etwas Salz  
etwas Zimt  
2 Eier (Größe M)  
30 g Weizenmehl (Type 405)

#### Für die Garnierung:

50 g Mandelblättchen  
400 g Erdbeeren  
1 Pck. roter oder klarer Tortenguss  
150 g Wasser

#### Für die Vanillecreme:

0,5 Vanilleschote  
210 g Milch  
40 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
20 g Speisestärke  
etwas Salz  
20 g Butter

#### Außerdem:

Springform (Ø 28 cm)  
Backpapier für die Form  
Backblech  
Winkelpalette

#### Zubereitung:

1. Boden und Rand einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Rhabarber putzen, abbrausen, trocknen und nach Belieben schälen und 1-2 cm groß würfeln.
3. **Für den Sandkuchen** Butter, Stärke, Puderzucker, 1 Prise Salz und 1 Prise Zimt in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.
4. Eier nach und nach unterrühren.



5. Mehl auf die Masse sieben, mit einem Silikonschaber unterheben und den Teig in der vorbereiteten Form glattstreichen.
6. Rhabarber auf dem Kuchenteig verteilen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 40 Minuten backen.
- Romans Tipp:** Um zu testen, ob der Sandkuchen durchgebacken ist, machen Sie am besten eine Stäbchenprobe.
7. Kuchen in der Form auf einem Gitter 1-2 Stunden auskühlen lassen.
8. Inzwischen **für die Garnierung** die Mandelblättchen auf einem Backblech verteilen und in der Ofenmitte im ausgeschalteten Ofen 8-10 Minuten goldbraun rösten, dabei gelegentlich durchmischen.
9. Mandelblättchen auf einem Teller abkühlen lassen.
10. **Für die Vanillecreme** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
11. Vanillemark, Milch, Zucker, Ei, Stärke und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einmal aufkochen.
12. Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter einrühren. Vanillecreme noch heiß auf dem ausgekühlten Sandkuchen in der Form geben und mit einer Winkelpalette verteilen.
13. **Für die Garnierung** die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und in Scheiben schneiden.
- Romans Tipp:** Besonders schöne Erdbeerscheiben erhalten Sie, wenn Sie die geputzten Erdbeeren zuerst dritteln und dann in Scheiben schneiden.
14. Erdbeerscheiben auf der noch warmen Vanillecreme verteilen und leicht andrücken, so dass sie sich besser verbinden.
15. Den Kuchen 30 Minuten kaltstellen, damit die Vanillecreme anziehen kann.
16. Den Tortenguss nach Packungsangabe mit 150 ml Wasser zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Den Kuchen weitere 30 Minuten kaltstellen.
17. Den Erdbeer-Rhabarber-Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und den oberen Rand mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.
18. Den Kuchen in 12 Stücke schneiden und servieren.