

## Backen

Rezept von Claudia Hennicke-Pöschk aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 22.05.2026

### Rhabarber-Schmand-Kuchen

Für 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 80 g   | zimmerwarme Butter    |
| 80 g   | Zucker                |
| 1 Pck. | Vanillezucker         |
| etwas  | Salz                  |
| 1      | Ei (Größe M)          |
| 50 g   | gemahlene Mandeln     |
| 150 g  | Weizenmehl (Type 550) |
| 1 TL   | Backpulver            |

##### Für die Rhabarberfüllung:

|       |  |
|-------|--|
| 650 g | Rhabarber                                    |
| 300 g | Rhabarbersaft (oder ein anderer heller Saft) |
| 40 g  | Zucker                                       |
| 30 g  | Vanillepuddingpulver                         |

##### Für die Schmandcreme:

|        |               |
|--------|---------------|
| 200 g  | Schmand       |
| 200 g  | Crème fraîche |
| 200 g  | saure Sahne   |
| 100 g  | Zucker        |
| 30 g   | Speisestärke  |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 1      | Ei (Größe M)  |

#### Außerdem:

Tortenring (5 cm hoch, Ø 26 cm) oder Springform (Ø 26 cm)  
 Backblech  
 Backpapier für das Blech  
 Teigrolle/Rollholz  
 weiche Butter für den Tortenring

#### Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und von Hand verkneten.
2. Das Ei zugeben und unterkneten.
3. Die gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Das Mehl und das Backpulver mischen und darüber sieben, zur Buttermasse geben und kurz unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kaltstellen.
4. **Inzwischen für die Rhabarberfüllung** den Rhabarber abbrausen, trocknen, putzen, eventuell schälen und in 2 cm große Stücke schneiden und beiseitestellen.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Für den Boden etwa 2/3 vom Mürbeteig etwa 5 mm dick ausrollen und mit einem Tortenring (5 cm hoch, Ø 26 cm) einen Boden ausstechen. (Restlicher Teig wird später für den Rand gebraucht.)
7. Den Boden auf das vorbereitete Blech geben, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und im heißen Ofen auf dem Blech im unteren Ofendrittel etwa 10 Minuten vorbacken.
8. Den Boden auf dem Blech auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.
9. **Inzwischen für die Rhabarberfüllung** 250 g Rhabarbersaft und den Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen.
10. Den restlichen Saft (50 g) und das Puddingpulver in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung unter Rühren in den kochenden Saft geben und unter Rühren aufkochen, bis die Masse bindet. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Rhabarberstückchen unterheben.

11. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
12. Den restlichen Mürbeteig für den Rand etwa 4 mm dick ausrollen und in 4 cm hohe Streifen schneiden
13. Den Rand des Tortenrings sorgfältig mit Butter fetten.
14. Den Boden auf dem Blech mit dem gefetteten Tortenring umstellen (oder den vorgebackenen Boden in eine gefettete Springform geben).
15. Die Mürbeteigstreifen an den inneren Rand des Tortenrings (oder der Springform) legen und leicht an den vorgebackenen Boden andrücken.
16. Die Rhabarberfüllung auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen.
17. **Für die Schmandcreme** den Schmand, die Crème fraîche und die saure Sahne in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
18. Den Zucker, die Speisestärke und den Vanillezucker mischen und unter die Schmandcreme rühren.
19. Das Ei zugeben, unterrühren und die Mischung auf die Rhabarberfüllung geben und glattstreichen.
20. Den befüllten Mürbeteig im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 50 - 55 Minuten backen.
21. Den Rhabarber-Schmand-Kuchen im Tortenring auf dem Blech auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
22. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen. Den Rhabarber-Schmand-Kuchen in 12 Stücke schneiden, servieren und genießen.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-rhabarber-schmand-kuchen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.