Rezept

Rhabarber-Aperol-Torte

Ein Rezept von Rhabarber-Aperol-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Füllung

- **1 kg** Rhabarber
- **5 EL** Aperol (ital. Bitterlikör)
- Mark von 1 Vanilleschote
- **100 g** Zucker

Für den Teig & die Streusel

- **215 g** kalte Butter
- **1** Ei (Größe M)
- **2 TL** Backpulver
- **100 g** gemahlene Mandeln
- **180 g** Rohrzucker
- **360 g** Mehl
- Salz

Für die Garnitur

- **2 EL** Zucker
- **400 g** Sahne
- weiche Butter für die Form
- **100-300 g** Erdbeeren (nach Geschmack)
- **2 Päckchen** Vanillezucker
- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung den Rhabarber putzen, waschen, bei Bedarf schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vanillemark mit Aperol, Zucker und Rhabarber vermischen. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2. Für den Teig 125 g Butter mit 80 g Zucker, Ei, 250 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas weicher Butter einstreichen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 26 cm Ø ausrollen und in die Form legen. Aus dem restlichen Teig einen Rand formen.

4. Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Rhabarber auf dem Teig verteilen.

5. Für die Streusel restliche Butter in einem Topf schmelzen und mit dem restlichen Zucker, restlichem Mehl und den Mandeln vermengen. Mit den Fingerspitzen Streusel formen und diese auf dem Rhabarber verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen, herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen. Mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

6. Für die Garnitur die aufgefangene Rhabarber-Marinade mit 2 EL Zucker aufkochen, zu ca. 2 EL Flüssigkeit einkochen und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Kelche dranlassen. Den Kuchen auf eine Tortenplatte legen.

7. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Erdbeeren auf die Sahne setzen. Marinade mit einem Löffel daraufträufeln.