



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Andrea Mäusli

Rhabarber Himbeer Faltkuchen

Vorbereitungsdauer ca. 12 h
Zubereitungsdauer ca. 90 min
Für eine Cakeform von ca. 26 cm

Zutaten

Für den Teig
400 g Zopfmehl
0.5 TL Salz
10 g frische Hefe
3 EL Wasser
0.5 TL Zucker
50 g Butter, weich
200 ml Wasser
1 Bio-Zitrone, Schale gerieben

Für die Füllung
350 g Rhabarber, geschält in Stücken
150 g Himbeeren, frisch (alt. Erdbeeren)
150 g Zucker
1 EL Maisstärke



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium



Zubereitung

Zubereitung des Hefe-Teigs

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Eine Mulde bilden und die Hefe mit Wasser und Zucker darin anrühren. 15 Min. aktivieren lassen bis die Masse blubbert. Dann Butter, das restliche Wasser und die abgeriebenen Zitronenzesten begeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 h oder über Nacht aufgehen lassen.

Rhabarber zu Kompott verkochen

Rhabarber und die restlichen Zutaten aufkochen und bei geringer Hitze zu einer dicklichen Masse einkochen. Von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.

Faltkuchen formen

Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Die Rhabarber-Himbeermasse darauf verteilen. In ca. 4 cm breite Streifen schneiden (so breit wie die Form) und diese lose zusammenfalten (wie eine Ziehharmonika). In die Cakeform stellen. Rhabarbermasse, die dabei herausgelaufen ist, zum Schluss auf dem Faltkuchen verteilen.

Faltkuchen backen

Den Faltkuchen im vorgeheizten Ofen bei 160° C Umluft ca. 40-50 Min. in der Mitte des Ofens backen. Herausnehmen und mindesten 60 Min. auskühlen lassen.

Variante

Damit der Faltkuchen besser aus der Form gehoben werden kann, einen 4 cm breiten und ca. 35 cm langen Streifen aus Backpapier ausschneiden und in die Form legen. So klebt der Faltkuchen nicht am Boden fest. Sollten die saisonalen Schweizer Himbeeren nicht schon zu finden sein, können sie durchaus auch durch saisonale Erdbeeren ersetzt werden.