
Rhabarber-Erdbeerwelle

Zutaten:

1 Biskuitboden aus
5 Eiern auf dem Blech

Für den Brandteig:

250 ml Wasser
1 Pr. Salz
60 g Butter
150 g Weizenmehl 405
4 Eier
1 TL Backpulver

Für die Fruchtschicht:

400 g Rhabarber in Stücken
2 EL Zucker
2 EL Vanillezucker
5 EL Wasser
1 Pä. roter Tortenguss
2 EL Wasser
400 g Erdbeeren in Stücken

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Für den Brandteig Wasser mit Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Wenn die Butter ganz geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl auf einmal zur Flüssigkeit geben und glattrühren bis ein Kloß entsteht. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze solange rühren bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Dann den Teig vom Herd nehmen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln jeweils sehr gut unterrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Am Schluss das Backpulver unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und vier Wellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Den Ofen auf 180°C reduzieren und die Wellen ca. 20-25 Minuten hell backen. Anschließend die Wellen zugfrei und ohne Erschütterung auf dem Blech abkühlen lassen.

Für die Fruchtschicht Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Wasser ca. 8 Minuten kochen. Tortengusspulver mit 2 EL Wasser anrühren und in die heiße Masse einrühren, bis es zu binden beginnt. Das Kompott in einer Schüssel abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen:

200 g Schmand

300 g Sahne steifgeschlagen

1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

Etwas Puderzucker, Minzeblättchen

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20-25 Minuten

Schmand mit Zucker, Vanillezucker und Sahne verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den Biskuit auf eine Platte legen, das Kompott darauf verstreichen. Mit den Erdbeeren belegen, dabei ein paar zur Dekoration zurückbehalten. Die Brandteigwellen mit etwas Abstand auf dem Kuchen verteilen. In die Abstände die Creme spritzen. Mit Erdbeeren, Puderzucker und Minzeblättchen dekorieren.

