

Es ist Rhabarbarzeit - aus allen Magazinen und Backblogs lachen mich Rhabarberrezepte an. Als vor wenigen Tagen aus meiner Obst- und Gemüsebox auch Rhabarberstangen schauten, konnte ich nicht mehr entfliehen. Dabei ist Rhabarber ein Fremder für mich.



Er war nie Teil meiner Familie oder Teil meiner Kindheit und für mich war Rhabarber so eine Sache, die gerne alle anderen anbeten durften. Ich wollte mit diesen Pflanzenstängeln nichts zu tun haben.

Da man Essen jedoch nicht einfach wegwirft, wie stängelig es auch sei, fing ich an nach Rezepten zu suchen. Und weil Liebe durch den Magen geht, ich bislang nichts aus Island für NORDISCH.info zubereitet habe und diesen Rhabarber verbrauchen wollte, entschied ich mich für den isländischen Hjónabandssæla Kuchen.

Hjónabandssæla bedeutet Eheglück und weil mir zwei Zutaten fehlten (Rhabarbermarmelade und Haferflocken), habe ich mir kurzerhand ein eigenes Eheglück gebacken. Hier also meine Version einer glücklichen Ehe. Die Originalzutaten habe ich dort,

wo ich abwich, in Klammern beigefügt. Und so viel sei verraten: die Kinder und ich sind seit gestern ganz große Rhabarberfreunde.



Zutaten für eine 24er Springform:

Für die Rhabarbermarmelade (oder gleich 250g Rhabarbermarmelade nehmen):

400g Rhabarber

250g Erdbeermarmelade

3 EL Zucker

1 Schuß Apfelsaft

1 Pk. Vanillezucker



Für den Teig:

200g Mehl

100g Hafercrunchy Müsli gemahlen (oder Haferflocken gemahlen)

100g Zucker

200g kalte Butter

1 Ei

Zubereitung:

1. Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit der Erdbeermarmelade, dem Saft, Vanillezucker und Zucker in einem Topf zum Kochen

bringen. Unter beständigem Rühren die Marmelade ca. 10 Minuten einkochen, bis der Rhabarber zerfallen ist und alles ein wenig eindickt. Am Ende nochmals abschmecken und je nach Geschmack noch Zucker hinzugeben.

2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform am Boden einfetten oder mit Backpapier auskleiden.
3. Nun das Hafercrunchy Müsli (oder die Haferflocken) im Blitzhacker zerkleinern, bis es fein gemahlen ist. Zusammen mit dem Mehl, dem Zucker und der Butter verkneten. Wenn alles eine krümelige Masse ist, das Ei unterkneten bis alles zu einem klebrigem Teig vermengt ist.
4. Ungefähr zwei Drittel des Teiges nehmen und damit den Boden der Kuchenform bedecken. Dabei darauf achten, dass an der Seite ein ca. 1cm hoher Rand entsteht, so dass die Marmelade beim Backen nicht ausläuft. Anschließend die Marmelade auf dem Teig verteilen und den restlichen Teig entweder in Krümeln oder in beliebigen anderen Formen auf die Marmeladenfüllung geben. Ich habe hier Kugeln geformt und zu kleinen Fladen zerdrückt.
5. Jetzt muss der Kuchen nur noch 30 Minuten in den Backofen bis die Krümel goldbraun sind. Und schon ist die Ehe oder der Nachmittagskaffee gerettet.



Das perfekte Eheglück.

Njóttu máltíð!

Helena