

Zweierkuchen

Dieser Kuchen wurde fürs 'Einsingen um 9' vom 17. April 2020 gebacken.
Hier kann man es nachschauen und nachsingen: <https://youtu.be/PKMclgeTGB0>

2	Eier	glatt rühren
2dl	Vollrahm	
200g	Zucker	
200g	geriebene Haselnüsse	alles mischen

runder süsser Mürbteig	rundes Blech mit dem Teig auslegen Haselnussmasse hineingiessen
------------------------	--

Eine halbe Stunde bei 200 Grad im Ofen backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

En Guete!



Rhabarberbarbara's Rhabarberkuchen

Dieser Kuchen wurde im 'Einsingen um 9'
vom 20. November 2020 vorgestellt:
<https://youtu.be/GOtXetUck18>



Zutaten:

- 1 Paket Zwieback (gesüsst)
- 1 Paket tiefgekühlter Rhabarber oder 500-800g frisch geschnittene
- 1 halbes Glas Wasser
- 2-4 Esslöffel Zucker (je nach Wunsch)
- 1 Päckli Vanillepudding
- 5dl Milch

Zubereitung:

- Tiefgekühlter Rhabarber mit dem Wasser und dem Zucker auf ganz kleinem Feuer zu einem Kompott kochen. Die Rhabarberstücke sollen zerfallen. Das dauert etwa 10-15 Minuten
- Eine Springform mit Zwieback auskleiden.
- An den Rand ganze Stücke stellen, den Boden flach auslegen.
- Die Stücke sollten dicht an dicht liegen - passende Zwiebackstücke brechen.
- Das heisse Rhabarberkompott in die Springform giessen.
- Darauf achten, dass die Randstücke schön stehen bleiben.
- Das Kompott wieder mit einer flachen Schicht Zwiebackstücke bedecken.
- Vanillepudding nach Anleitung kochen.
- Vom heissen Vanillepudding einen Drittel über die Masse giessen. 3-5 Minuten warten.
- Dann den Rest des Puddings nochmals aufrühren und darübergiessen.
- Auskühlen lassen und den Rand der Springform vorsichtig entfernen.
- Am gleichen Tag geniessen

Anmerkungen:

Süss wird der Kuchen bereits durch den Zwieback und den Vanillepudding. Zwei oder vier Esslöffel Zucker bestimmen, ob das Süsse oder das Saure im Rhabarber betont wird. Darauf achten, dass man gesüsstem Zwieback benutzt. Der Vanillepudding wird in zwei Schüben darübergelert, weil beim ersten Darüberleeren manchmal die Zwiebackstücke an die Oberfläche steigen. Dann können sie mit den restlichen zwei Dritteln zugedeckt werden, so dass eine schöne Vanillepuddingoberfläche entsteht.