

# Backen wie die Profis

## Rhabarber-Baiser-Schnitten

... die ersten Früchte frisch aus dem Garten genießen!



Botanisch gesehen ist der Rhabarber zwar ein Gemüse, er lässt sich aber auch hervorragend zu einem „Obstkuchen“ verarbeiten; allein schon dieser Widerspruch macht diese frühe Frucht des Gartens interessant, wobei durch die fruchtig-säuerliche Rhabarber-Füllung und die Süße des Baisers der geschmackliche Kontrast dieser Kuchenspezialität besonders hervorgehoben wird.

Als Boden und Decke verwenden wir eine Wienermasse, die sich auf unterschiedliche Art und Weise herstellen lässt:

- a. Eigelb und Eiweiß werden getrennt aufgeschlagen oder
- b. die Masse wird als Volleimasse während des Aufschlagens auf eine bestimmte Temperatur erhitzt und warm-kalt aufgeschlagen. Durch die Erwärmung während des Aufschlagens bekommt die Masse Stand und behält das Volumen.
- c. Durch die Verwendung von Emulgatoren können alle Zutaten im All-in-Verfahren auf einmal aufgeschlagen werden. Diese Methode ist von allen die einfachste und sicherste; qualitativ aber immer eine Kompromisslösung.

Da wir auf einfache Weise unverfälschte Geschmackserlebnisse produzieren wollen und wir glückliche Besitzer eines Thermomixes sind, wenden wir für unsere Stachelbeer-Baiser-Schnitten die zweitgenannte, die normalerweise zwar fachlich anspruchsvollere aber wiederum dank Thermomix einfachere und rationellere Methode an.

Der weitere Vorteil, der mit dieser Rezeptidee beschriebenen Herstellung, ist zudem, dass wir den Boden und das Oberteil dank des teilbaren Profi-Backbleches in einem Arbeitsvorgang und auf einem Backblech backen können.

Wir wünschen viel Freude und Erfolg beim Ausprobieren sowie eine frühlingfrische Kaffeetafel.

### Wiener Boden / je 1/2 mit und ohne Baiserdecke (Rezept für 1 Blech 40 x 30 cm)

Wienermasse	Zutaten	Menge
5 Eier trennen und 90 gr. Eiweiß beiseite stellen (wird für die Baisermasse benötigt. <b>Rühraufsatz einsetzen.</b> Eigelb, Eiweiß, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf einfüllen und <b>4 Minuten / Stufe 4 / 70°C</b> rühren. Danach die Eimasse weitere <b>3 Minuten / Stufe 4 / 37°C</b> rühren.	Eier (5 Eigelbe / 2,5 Eiweiße)	170 gr.
	Wasser	30 gr.
	Zucker	125 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz (zwei gute Messerspitzen)	1 gr.
Das mit dem Backpulver vermengte und gesiebte Mehl sowie die flüssige Butter hinzufügen und das Ganze <b>15 Sekunden / Stufe 3</b> unterrühren	Mehl (gesiebt)	130 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
	Butter (aufgelöst)	50 gr.
Baisermasse	Zutaten	Menge
Den Mixtopf heiß auswaschen (Zum Aufschlagen von Eiweiß muss dieser fettfrei sein). <b>Rühraufsatz einsetzen.</b> Eiweiß und ca. die Hälfte des Zuckers in den Mixtopf einfüllen. <b>3 Minuten / Stufe 4 / 70°C</b> rühren. Die andere Hälfte des Zuckers nach und nach durch die Deckelöffnung während des Rührens hinzugeben.	Eiweiß (2,5 Stück)	90 gr.
	Zucker	125 gr.
	Mandeln (zum Aufstreuen)	40 gr.
	<b>Summe</b>	<b>776 gr.</b>

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	175 ° C / ohne Umluft
Backzeit	30 Minuten

### Füllung

Rhabarber-Füllung	Zutaten	Menge
Den Rhabarber putzen (Außenhaut mit einem kl. Schälmesser abziehen) und in 1-2 cm breite Stückchen schneiden. Zucker, Himbeersirup und Wasser hinzugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich das Vanille-Puddingpulver mit ca. 6-7 Esslöffeln kaltem Wasser anrühren. Dieses direkt nachdem der Rhabarber zu kochen beginnt unterrühren, kurz aufkochen lassen und sofort vom Herd nehmen. Die abgebundene Füllung mit einem Deckel abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Füllung offen kalt stellen und erst weiterverarbeiten nachdem diese ganz durchgekühlt ist.	Frischer Rhabarber (fertig geputzt)	500 gr.
	Himbeersirup	125 gr.
	Wasser	125 gr.
	Zucker	50 gr.
	Puddingpulver zum Kochen - z.B. Dr. Oetker Original (Vanille) Pudding	Tütchen 1 für 0,5 l Milch

Sahne-Füllung	Zutaten	Menge
Mit der Rührmaschine Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif cremig-sahnig aufschlagen.	Sahne	500 gr.
	Sahnesteif (z.B. Dr. Oetker)	2 Tütchen
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.

**Tipp:** Wie Sie vielleicht bereits wissen, muss das Rührwerkzeug zum Aufschlagen von Eiweiß stets absolut fettfrei sein. Wollen wir uns eine mühsame Zwischenreinigung des Mixtopfes und des Rühraufsatzes also ersparen, schlagen wir als erstes die Baisermasse auf und anschließend die Zucker-Eimischung für den Boden.

## Arbeitsanleitung I



Das Profi-Backblech mit Backpapier auslegen. Die Vorstellschiene und den Mittelsteg einsetzen. Die fertige Masse aufteilen: **Die Hälfte, auf der die Baisermasse aufdressiert wird, erhält 160 gr. Masse;** die andere Hälfte den Rest.



Mit einem Cremeschaber oder mit der Winkelpalette die Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.



Die Baisermasse in den Profi-Spritzbeutel mit 8er Lochtülle einfüllen und gleichmäßige Tupfen aufdressieren. Bitte beachten, dass Sie dabei die richtige Seite erwischen (die Seite mit dem geringeren Massenanteil!). Die gehobelten Mandeln aufstreuen und direkt abbacken.



Direkt nach der Entnahme aus dem Backofen die Ränder auf allen Seiten mit einem scharfen Messer lösen. Vorstellschiene und Mittelsteg können sofort entfernt werden. Boden und Decke auf dem Profi-Backblech belassen und abkühlen lassen.



Boden und Decke vom Profi-Backblech abziehen und mit einer Schere trennen.



Mittels zwei Tortenscheiben Boden und Decke wenden und das Backpapier entfernen.

## Arbeitsanleitung II



Mit dem glatten Bäcker- und Konditor Tortenmesser die Decke in 12 Stücke (2 Streifen á 6 Stücke) vorschneiden (das Messer dabei ohne Bewegung einfach durchdrücken; wie eine Stanze).



Das Profi-Backblech reinigen. Vorstellschiene und Mittelsteg einsetzen. Die eine Hälfte der aufgeschlagenen Sahne mit der Winkelpalette auf dem Boden gleichmäßig verteilen und glattstreichen.



Die gekühlte Rhabarberfüllung in den Profi-Spritzbeutel (ohne Tülle) einfüllen und gleichmäßige Fruchttupfen (mit leichtem Druck in die Sahne) aufdressieren.



Die restliche Sahne verteilen und mit der Winkelpalette glattstreichen.



Die vorgeschchnittene Baiserdecke mit dem glatten Bäcker- und Konditor Tortenmesser auflegen.



Die Schnitten 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Vorstellschiene und Mittelsteg mit einem kleinen Messer lösen und entnehmen. Die Schnitten am Besten mit einem Elektromesser schneiden.