

# Rhabarber Himbeerschnitten

## Für den Biskuit:

5 Eier  
125 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
125 g Weizenmehl 405  
2 TL Backpulver

## Für die Creme:

3 –4 EL Himbeergelee  
500 g Rhabarber  
300 g TK Himbeeren  
aufgetaut  
200 g Zucker  
Mark einer ½ Vanilleschote  
250 g Magerquark  
400 g Sahne steifgeschlagen  
10 Blatt weiße  
Gelatine

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Schaummasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, eckige Form (30 x 35 cm) geben. Auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Minuten backen. Die Biskuitplatte auf einem Kuchengitter im Anschluss abkühlen lassen.

Den Biskuit mit einem Kuchenrand umstellen und mit Himbeergelee bestreichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Rhabarber putzen, evtl. abziehen und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Rhabarber im Topf mit den Himbeeren, dem Vanillemark und dem Zucker unter rühren etwa 5 Minuten weich kochen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Gelatineblätter abgießen und etwas ausdrücken. In die noch warme Masse einrühren bis sie geschmolzen ist. Im Anschluss alles abkühlen lassen.

### Zum Fertigstellen:

200 g Sahne steifgeschlagen mit 1 Päckchen Sahnesteif

Himbeeren, Melisse

Quark und Sahne zu der Rhabarber Himbeermasse geben und einrühren. Die Creme nun auf den Biskuit geben und glattstreichen. Im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen.

Mit Sahnetuffs, Himbeeren und Melisse Blättchen verzieren.

---

**Backtemperatur:** 180°C

---

**Backzeit:** 12-15 Minuten

---

