

**NEU!**

# mein ZauberTopf



TM6/TM5®  
& TM31



## Rhabarber

Die 10 besten Rezepte  
für Thermomix®



## Liebe\*r Leser\*in,

Rhabarber als rot-grüner Frühlingsbote verlockt mit seinem süß-säuerlichen Geschmack. Probieren die knackigen Stangen jetzt auf saftigem Blechkuchen, als Crumble im Glas sowie als frisch-fruchtige Konfitüre, im cremigem Eierlikör oder als cooles Eis!

Viel Spaß beim Mixen!

**Deine mein ZauberTopf-Redaktion**



Rhabarberkuchen mit Baiser



Rhabarber-Apfel-Kuchen vom Blech



Rhabarbersirup



Erdbeer-Rhabarber-Hefeschnitten



Himbeer-Rhabarber-Konfitüre



Rhabarber-Eierlikör



Rhabarber-Streuselkuchen



Rhabarber-Crumbles mit Vanillesoße



Erdbeer-Rhabarber-Eis mit Mascarpone



Rhabarberkompott



# Ab in die Rhabarber-Küche

## VOM STRUNK BIS ZUR SCHALE

Der Thermomix® ist der perfekte Verarbeitungshelfer, wenn es um Rhabarber geht. Er zerkleinert ihn oder verkocht ihn zu Kompott, Sirup und Konfitüre. Du kannst mit dem Thermomix® deine wertvollen Rhabarberstangen komplett verarbeiten, denn sogar aus der Rhabarberschale lässt sich im  Sirup kochen. Satte 1000 g Rhabarber in Stücken kannst du auf einmal im Thermomix® verarbeiten!

## DIE VORBEREITUNG ZÄHLT

Bevor du Rhabarber in den Thermomix® gibst, solltest du ihn gut waschen. Ehe du ihn schälst, entferne zunächst die Blätter von den Stangen. Anschließend das untere, oft sehr harte Ende abschneiden – so lassen sich die Fasern beim Schälen sehr gut greifen. Den Rhabarber vom unteren Ende nach oben hin von der Schale befreien. Dann ist Stücke schneiden und los geht's mit dem Rezept!

## NUR GEKOCHT GENIESSEN

Rhabarber sollte auf Grund seines hohen Gehalts an Oxalsäure nicht roh gegessen werden. Verarbeite ihn deswegen immer im Thermomix® indem du ihn beispielsweise einkochst oder in kleinen Stücken in Kuchen einbackst.



#1



## Rhabarberkuchen mit Baiser

00 55  
std · min



PRO STÜCK: 230 KCAL | 3 G E | 10 G F | 30 G KH

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### FÜR DEN TEIG

- ★ 125 g Butter, in Stücken, zzgl. etwas mehr zum Fetten
- ★ 125 g Zucker
- ★ 1 EL selbstgemachter Vanillezucker
- ★ 1 Ei
- ★ 3 Eigelb
- ★ 125 g Weizenmehl 405
- ★ ½ Pck. Backpulver
- ★ Salz

### FÜR DEN BELAG

- ★ 500 g Rhabarber, in etwa 2 cm großen Stücken
- ★ 3 Eiweiß
- ★ 125 g Zucker

### AUSSERDEM

- ★ Springform (Ø 26 cm)

**1** Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker in den  geben **1 Min.** | **Stufe 4** verrühren, dabei das Ei und die Eigelbe durch die Deckelöffnung zugeben.

**2** Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** unterheben. In die Springform geben, glattstreichen und Rhabarber darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 35 Min. backen.

**3**  sehr gründlich reinigen. Rührhaufsatz einsetzen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den  geben und **3 Min.** | **Stufe 4** zu Schnee verarbeiten. Sobald der Eischnee steif ist, Zucker durch die Deckelöffnung rieseln lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baisermasse darauf verteilen. Im heißen Ofen 5–10 Minuten weiterbacken.



### STEIFES EIWISS GARANTIERT

Bevor du das Eiweiß zu Schnee verarbeitest, muss der  absolut fettfrei sein. So stellst du sicher, dass das Eiweiß steif wird. Du kannst den  z. B. mit etwas Zitronensaft einreiben, um ganz sicher zu gehen, dass kein Fett mehr daran haftet.

#2



## Rhabarber-Apfel-Kuchen vom Blech



PRO STÜCK: 215 KCAL | 3 G E | 11 G F | 24 G KH

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

- ★ 4 Eier
- ★ 200 g Sonnenblumenöl
- ★ 20 g Milch
- ★ 250 g Zucker
- ★ 300 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 300 g Rhabarber, in etwa 2 cm großen Stücken
- ★ 1–2 Äpfel, in Stücken
- ★ etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier, Öl, Milch und 200 g Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 4** aufschlagen.

**2** Mehl, Salz und Backpulver zugeben und weitere **2 Min.** | **Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf das Blech geben, mit den Rhabarber- und Apfelstücken belegen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

**3** Den Rhabarberkuchen im Backofen ca. 35 Min. backen. Auskühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und genießen.

00 50  
std.:min

### SAUER UND SÜSS

Was dieses Thermomix® Rezept so besonders macht? Der säuerliche Geschmack des frischen Rhabarbers wird durch den süßen Geschmack aromatischer Äpfel ausbalanciert, sodass dieser Kuchen allen schmeckt. Sorten wie Breaburn, Boskop, Elster oder Jonagold passen wegen ihres knackigen Fruchtfleisches besonders gut in dieses Rezept.



## Rhabarbersirup

01 30  
std : min



PRO PORTION (2 CL): 78 KCAL | 0 G E | 0 G F | 19 G KH

ZUTATEN FÜR EINE FLASCHE À 375 ML

- ★ 700 g Rhabarber, geschält und in Stücken
- ★ 200 g Zucker
- ★ 700 g Wasser
- ★ Saft von ½ Zitrone

### AUSSERDEM

- ★ Baumwolltuch

**1** | Rhabarber mit Wasser in den  geben und **12 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** aufkochen. Den Garkorb als Spritzschutz aufsetzen und weitere **30 Min.** | **85°C** | **Stufe 1** köcheln lassen.

**2** | Garkorb abnehmen, auf eine Schüssel stellen und mit einem Baumwolltuch auslegen. Rhabarber abseihen, dabei das Rhabarberwasser auffangen und Rhabarber im Tuch gut auspressen.

**3** | Rhabarberwasser mit Zucker und Zitronensaft im  **30 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** ohne Messbecher, mit Garkorb als Spritzschutz, auf 375 ml einkochen. Heißen Sirup in eine sterile Flasche füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.

>**HALTBARKEIT** Lagere den Sirup kühl und dunkel – so hält er sich bis zu 3 Monate.

### SO GENIESST DU DEN SIRUP

Rhabarbersirup ist eine tolle Möglichkeit, sich den Geschmack von Frühling auch über die Erntezeit hinaus zu bewahren. Er schmeckt großartig in vielen Drinks vom Prosecco zur alkoholfreien Schorle. Du kannst ihn aber auch in Quark oder Joghurt, über Eis oder für die besondere Note in einem Salat-Dressing genießen. Für die klassische Rhabarber-Schorle mischst du 140 ml Sirup mit 1 Liter sprudelndem Mineralwasser.

## Erdbeer-Rhabarber-Hefeschncken



PRO STÜCK: 252 KCAL | 3 G E | 21 G F | 13 G KH

**ZZGL. 45 MIN RUHEZEIT**

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 120 g Zucker
- ★ 200 g Milch
- ★ 590 g Weizenmehl Type 405  
zzgl. etwas mehr  
zum Bearbeiten
- ★ Salz
- ★ 240 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 2 Eigelb
- ★ 30 g Haselnüsse
- ★ 40 g Sahne
- ★ 200 g Rhabarber,  
in etwa 2 cm großen Stücken
- ★ 200 g Erdbeeren,  
in kleinen Würfeln

**1** Hefe, 50 g Zucker und Milch in den geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. 500 g Mehl, 1 Prise Salz, 80 g Butter und 1 Eigelb zugeben, alles **3 Min.** | zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig umfüllen und etwa 45 Min. gehen lassen. spülen.

**2** Haselnüsse im für **8 Sek.** | **Stufe 7** mahlen. 70 g Butter, restliches Mehl, 1 Prise Salz und 50 g Zucker zugeben und **20 Sek.** | **Stufe 4** zu feinen Streuseln verarbeiten, diese bis zur Verwendung kalt stellen. 1 Eigelb mit Sahne verquirlen. Übrige Butter im **4 Min.** | **70°C** | **Stufe 1** schmelzen.

**3** Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und rechteckig ausrollen (etwa 40×25 cm). Geschmolzene Butter auf den Teig streichen, dann mit 20 g Zucker bestreuen. Jeweils  $\frac{3}{4}$  der Früchte und der Streusel darauf verteilen. Den Teig aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Eigelbmischung bestreichen.

**4** Die übrigen Früchte und Streusel auf den Schnecken verteilen und auf der untersten Schiene des Backofens etwa 25 Min. backen. Hefeschnecken aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

**00 35**  
std.:min



### TEIGE KNETEN WIE EIN PROFI

Dank der großen Silikonmatte verarbeitest du den Hefeteig, ohne dass er an der Arbeitsfläche haften bleibt. Mithilfe der Maßangaben auf der Matte rollst du den Teig anschließend auf die passende Größe für die Hefeschnecken aus!

**35,85 €**



## Himbeer-Rhabarber-Konfitüre



PRO PORTION (30 G): 38 KCAL | 0 G E | 0 G F | 10 G KH

**ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT**

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 350 ML

- ★ Mark und Schote von 1 Vanilleschote
- ★ 350 g Himbeeren
- ★ 1000 g Rhabarber, in Stücken
- ★ Saft von 1 Zitrone
- ★ 500 g Gelierzucker 2 : 1

**1** | Himbeeren, Rhabarber, Zitronensaft, Vanillemark und -schote sowie Gelierzucker in den  geben, mit dem  vermengen und 1 Std. ziehen lassen.

**2** | Die Konfitüre **15 Min. | 100°C** |  | **Stufe 2** aufkochen und ggf. den Schaum abschöpfen. Die Vanilleschote entfernen.

**3** | Die Himbeer-Rhabarber-Konfitüre sofort in sterile Gläser füllen, verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

**>HALTBARKEIT** Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält sich die Konfitüre mindestens 6 Monate.

00 20  
std : min

### GLÄSER IM VAROMA® STERILISIEREN

500 g Wasser in den  füllen, Varoma® aufsetzen, Gläser, Deckel und ggf. Gummis hineinstellen und

**25 Min. | Varoma® | Stufe 1** auskochen. Vorsicht, die Gläser sind sehr heiß! Jetzt sind sie bereit, befüllt zu werden.



## Rhabarber-Crumble im Glas



01 00  
std.: min

PRO GLAS: 340 KCAL | 3 G E | 16 G F | 46 G KH

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER À 125 ML

- ★ 160 g Weizenmehl Type 405
- ★ 40 g kernige Haferflocken
- ★ 100 g brauner Zucker
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 150 g kalte Butter, in Stücken
- ★ 500 g Rhabarber, in etwa 1 cm großen Stücken
- ★ Abrieb von 1 unbehandelten Orange
- ★ 100 g Zucker

**1** Mehl, Haferflocken, braunen Zucker sowie Salz und Butter in den geben. Alles **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen, sodass Streusel entstehen. Sollte der Teig noch nicht gut vermischt sein, den Vorgang wiederholen. Die Streusel umfüllen und kalt stellen. Den reinigen.

**2** Rhabarber mit Orangenschale und Zucker in den geben, **8 Sek.** | | **Stufe 3** vermengen. Danach 10 Min. im ziehen lassen. Dann erneut **5 Sek.** | | **Stufe 3** verrühren.

**3** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend Rhabarber **15 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1** garen.

**4** Rhabarber mit etwas Saft auf 8 ofenfeste Gläser à 125 ml Inhalt verteilen. Die kalt gestellten Streusel darauf verteilen und im Ofen etwa 25 Min. goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen.

> **TIPP** Nach Belieben mit Sahne oder einem Klecks kalter Crème fraiche servieren.



### SCHLAGSAHNE AUS DEM MIXTOPF

Den Rühraufsatz einsetzen. 500 g Schlagsahne in den gekühlten geben und **Stufe 3,5** ohne Zeiteinstellung bis zur gewünschten Konsistenz steif schlagen, dabei Sichtkontakt halten.



## Rhabarber-Eierlikör



LOW CARB | LOW FAT

00 50  
std · min

PRO PORTION (2 CL): 61 KCAL | 1 G E | 3 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 3 FLASCHEN À 250 ML

- ★ 300 g roter Rhabarber, in Stücken
- ★ 60 g Himbeeren
- ★ 200 g Wasser
- ★ 150 g Zucker
- ★ Mark und Schote von ½ Vanilleschote
- ★ 300 g Sahne
- ★ 8 Eigelb
- ★ 140 g Rum

**1** Rhabarber, Himbeeren, Wasser sowie Zucker in den geben und ohne Messbecher **20 Min.** | **Varoma®** | **Stufe 2** einkochen. Nun 10 Min. abkühlen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen und den Rhabarber gut ausdrücken.

**2** Vanillemark und -schote, Sahne, Eigelbe, Rum sowie Rhabarbersirup in den geben. Alles **14 Min.** | **75°C** | **Stufe 3,5** verrühren. Schote entfernen, Likör in sterile Flaschen abfüllen und gekühlt servieren.

> **HALTBARKEIT** Im Kühlschrank gelagert hält sich der Likör etwa 2 Monate.

> **TIPP** Wenn du TK-Himbeeren verwendest, verlängert sich die Kochzeit in Schritt 1 um 2 Minuten.



### LIKÖR GEHT IMMER

Mehr Likörrezepte findest du in einer eigenen Kollektion im ZauberTopf Club!





## Rhabarberkuchen mit Streuseln

01 00  
std : min



PRO STÜCK: 335 KCAL | 4 G E | 19 G F | 37 G KH

ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

- ★ 80 g Schokoladenkekse
- ★ 400 g kalte Butter, in Stücken
- ★ 350 g Zucker
- ★ 450 g Weizenmehl Type 405
- ★ 4 Eier
- ★ 1 Pck. Vanillezucker
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 1000 g Rhabarber,  
in etwa 2 cm langen Stücken

**1** Schokoladenkekse in  geben und **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Umfüllen. 150 g Butter, 150 g Zucker und 220 g Mehl in  geben und **15 Sek.** | **Stufe 6** zu Streuseln verarbeiten. Streusel umfüllen.

**2** Die restliche Butter mit dem restlichen Zucker, den Eiern sowie dem Vanillezucker in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Das restliche Mehl und das Backpulver hinzufügen und **1 Min.** |  zu einem Teig verarbeiten.

**3** Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Anschließend mit den Keksbröseln bestreuen.

**4** Den Rhabarber ebenso gleichmäßig verteilen und zum Abschluss mit den Streuseln bedecken. Kuchen im unteren Drittel des Backofens 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen und in zwölf Stücke schneiden.

> **TIPP** Der Kuchen schmeckt am besten lauwarm und mit frisch geschlagener Sahne (siehe Rezept #6) oder mit einer Kugel Vanilleeis.





## Erdbeer-Rhabarber-Eis mit Mascarpone



00 50  
std : min

PRO PORTION: 622 KCAL | 5 G E | 41 G F | 46 G KH

**ZZGL. 3 STD. RUHEZEIT**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 350 g Rhabarber, gewürfelt
- ★ 300 g Erdbeeren, geviertelt
- ★ 100 g „Cointreau“  
(oder Orangenlikör)
- ★ 125 g Zucker
- ★ 200 g Sahne
- ★ 250 g Mascarpone

**1** | Rhabarber, 250 g Erdbeeren, „Cointreau“ sowie Zucker in den geben und **14 Min.** | **100°C** | | **Stufe 1,5** kochen lassen. Obstmasse umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Den spülen.

**2** | Rühraufsatz in den einsetzen. Die Sahne einfüllen und unter Sichtkontakt **Stufe 3,5** bis zur gewünschten Festigkeit schlagen. Mascarpone in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Rhabarber-Erdbeer-Mischung zugeben und unterrühren. Creme zur Sahne in den geben und **20 Sek.** | **Stufe 3** miteinander vermengen.

**3** | Die Masse in eine Eismaschine geben und nach Herstellerangaben gefrieren lassen. Alternativ in ein verschließbares Gefäß füllen, im Gefrierfach mind. 3 Std. gefrieren lassen. Dabei etwa alle 45 Min. mit einer Gabel einmal umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Das Eis mit einem Eisportionierer o. Ä. in 4 Schälchen füllen, mit den restlichen Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

### CREMIG OHNE EISMASCHINE

Der Thermomix® übernimmt den Job einer Eismaschine, denn er kann das gefrorene Eis in Sekunden cremig schlagen. So geht's: Die Eismasse in ein möglichst flaches gefrierfestes Gefäß geben, über Nacht tiefkühlen, vor dem Servieren in grobe Stücke schneiden und im mithilfe des **15–20 Sek.** | **Stufe 6** cremig rühren.



## Rhabarberkompott



00 30  
std : min

PRO PORTION (90 G): 72 KCAL | 0 G E | 0 G F | 18 G KH

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 300 ML

- ★ 600 g Rhabarber, in Stücken
- ★ 80 g Zucker
- ★ 25 g selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 TL Stärke
- ★ etwas Wasser

**1** | Rhabarber mit Zucker und Vanillezucker in den geben und **20 Sek.** | | **Stufe 1** vermengen. Danach für **18 Min.** | **90°C** | | **Stufe 1** köcheln lassen.

**2** | Stärke mit etwas Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Dann zum Rhabarber in den geben und **3 Min.** | **90°C** | | **Stufe 1** cremig rühren. Das Kompott in sterile Gläser füllen und diese fest verschließen. Abkühlen lassen.

**>HALTBARKEIT** Kühl und dunkel gelagert hält sich das Kompott mehrere Wochen. Je mehr Zucker du verwendest, desto länger ist es haltbar.

**>SERVIERVORSCHLAG** Rhabarberkompott schmeckt hervorragend als Dessert mit Vanilleeis, Milchreis, Pfannkuchen, Quark oder Joghurt sowie als Frühstück mit Porridge oder auf dem Brot.



# mein ZauberTopf

## **Verlag**

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel  
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50  
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

## **Herausgeber**

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

## **Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing**

Wolfgang Pohl

## **Chefredakteurin/Teamleitung**

Vivien Koitka

## **Redaktion** (redaktion@zaubertopf.de)

Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann  
CVD: Nicole Neumann

## **Rezeptentwicklung**

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

## **Grafik und Bildbearbeitung**

Nadja Ulrich, Nele Witt, Lisza Lange, Jasmin Gäding

## **Fotografen dieser Ausgabe**

Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Katharina Küllmer, Ira Leoni

## **Abonnementbetreuung**

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,  
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

## **Urheberrecht**

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.  
Reproduktionen jeglicher Art sind  
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

## **Veröffentlichungen**

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift  
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen  
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien  
Verwendung benutzt.

## **Haftungsausschluss**

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskiizen usw., die zum  
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

## **Datenschutz**

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen  
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,  
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,  
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

## **Hinweis**

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um  
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine  
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.