



Rhabarber ist reich an Kalium, enthält Phosphor, Eisen und Vitamin C und liefert nur wenig Kalorien. Menschen, die Probleme mit den Nieren oder der Galle haben, sowie Kinder sollten Rhabarber wegen seiner Oxalsäure nicht in größeren Mengen verzehren.
Ihr Apotheker

Michael Resch



Wacholder Apotheke

... helfen wo immer wir können

Fruchtig, süß und köstlich

Reistorte mit Rhabarber

Die Kombination aus säuerlichem Rhabarber und süß-sahnigem Milchreis ist unschlagbar! Wenn das Ganze dann auch noch auf einem feinen Mürbeteig als Kuchen auf die Kaffeetafel kommt, greift wohl jeder gern zu!

**Zutaten für 1 Springform
(30 cm Durchmesser), 16 Stücke**

Für das Rhabarberkompott:

- 750 g Rhabarber
- 75 g Zucker

Für den Kuchenboden:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale
- 1 verquirltes Ei
- 125 g Margarine
- 125 ml Schlagcreme

Für den Reis:

- 200 g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 1 l Milch
- 6 Eier
- 250 ml Schlagcreme
- 50 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillearoma
- 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Zucker und Rhabarber in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze solange kochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. In eine Schüssel geben und kalt stellen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale vermischen. Ei, Margarine und Schlagcreme dazugeben und mit den Knethaken eines Handrührers einen glatten Teig kneten. Teig in die gefettete Springform geben, einen ca. 1 cm hohen Rand formen und für ca. 20 Minuten kalt stellen. Danach den Tortenboden im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Milchreis und Salz in die Milch geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Den Herd ausstellen, den Topf auf der Herdplatte stehen lassen und den Reis solange rühren, bis er nicht mehr überkocht. Den Reis mit Deckel weitere 35

Minuten auf der Herdplatte ziehen lassen. Danach den Reis ohne Deckel auskühlen. Eier trennen, Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Schlagcreme, Margarine, Zucker, Vanillearoma, Zitronenschale und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe ca. 3 Minuten rühren. Reis mit der Eiercreme mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den vorgebackenen Tortenboden mit 1/3 der Reiscrème bestreichen, Rhabarberkompott löffelweise auf dem Reis verteilen, den restlichen Reis darauf geben. Die Torte weitere 60 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 °C (Umluft 175 °C) backen. Die fertige Torte in der Springform auf einem Kuchengitter vollkommen auskühlen.

Pro Stück: 391 kcal/1631 kJ, 4,17 BE