

Mandelkuchen mit Tonkabohnen-Sahne, Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

500 g Rhabarber	100 g Erdbeeren	2 Tonkabohnen
200 g gemahlene Mandeln	100 g Mandelblättchen	300 g Mehl
200 g Zucker	120 g Rohrzucker	1 Pck. Backpulver
4 Eier	200g Sahne	200g Schmand
1 TL Stärke	50 ml Aprikosenlikör	200 ml Mineralwasser
1 Vanilleschote	200 ml Sonnenblumenöl	1 Zweig Zitronenmelisseblätter

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mineralwasser, mit dem Aprikosenlikör, dem Sonnenblumenöl, dem Mehl, den gemahlenden Mandeln, etwas Zucker und dem Päckchen Backpulver in einer Rührschüssel gut miteinander verrühren. Die Eier aufschlagen und dazu geben. Den Kuchen-Teig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und auf mittlerer Schiene für circa 15 Minuten backen. Die Sahne steif schlagen, anschließend mit dem Schmand vermischen und kalt stellen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit der Schmand-Sahne bestreichen, den Kuchen in schöne Rauten schneiden, anschließend die Tonkabohne reiben und über den Mandelkuchen geben. Den Rhabarber waschen, trocken tupfen und die Enden abtrennen. Mit einem Messer von dem unteren Stielansatz aus die Fasern abziehen. Anschließend den Rhabarber quer zur Faser in feine Würfel schneiden. Mit dem Rohrzucker den Rhabarber kurz aufkochen lassen, anschließend abgießen und den Saft auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Mark mit der Stärke verrühren, abbinden und mit den Rhabarberstückchen vermischen. Eine große Menge der Erdbeeren waschen und im Mixer fein pürieren, im Anschluss die Erdbeersauce über den Kuchen geben. Die übrigen Erdbeeren waschen, halbieren und zum dekorieren verwenden. Den Mandelkuchen mit der Erdbeersauce und der Sahne auf einem Teller anrichten, etwas Tonkabohne über die Sahne reiben und mit den Mandelblättchen bestreuen. Dazu das Rhabarberkompott servieren, anschließend das Dessert mit den Zitronenmelisseblättern und den übrigen Erdbeeren garnieren.

Ude Biedinger am 28. Mai 2014