

Johann Lafer | Rhabarber-Quark-Schnitten mit Vanille-Sabayon

Zutaten für 2 Königskuchen-Formen:

- 140 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 50 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker de Tahiti
- 3 Eier
- 250 g Magerquark
- 1 Limone, unbehandelt
- 1 Prise Salz
- 300 g Rhabarber
- Butter für die Form
- Mehl für die Form

Für die Sabayon:

- 200 ml Milch
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Zubereitung:

100 g Mehl, Puderzucker, Frischkäse und weiche Butter zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Formen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und auf die Größe der Königskuchenformen zurechtschneiden. Jeweils 2 cm Teig zugeben, damit beim Einlegen in die Form ein 2 cm hoher Rand entsteht.

30 g Zucker, Vanillezucker und 40 g Mehl mischen. 3 Eier trennen. Die Schale 1 Limone abreiben und den Saft pressen. Eigelb, Quark, Limonensaft und -schale unter die Mehlmischung rühren.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach 30 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Den Rhabarber schälen und in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Die Quarkfüllung auf dem Teig verteilen. Die Rhabarberstücke quer nebeneinander darauflegen und mit braunem Zucker bestreuen. Im

Backofen 15 – 20 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, aus der Form heben und in Stücke schneiden.

Für die Sabayon die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. 3 Eier trennen. Milch, 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen und in einer Schüssel mit dem Eigelb über Wasserbad dick schaumig aufschlagen.

Die Kuchenstücke auf Teller verteilen, mit dem Sabayon beträufeln und noch lauwarm servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer!Lichter!Lecker! vom 31.05.2008

Prominente Gäste: Ingolf Lück & Oliver Welke