

Rhabarberkuchen

Kuchenboden (Knetteig)

250 g Mehl, 125g Margarine, 2 TL Backpulver, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz
Alles zu einem Knetteig zusammenkneten, und 20 - 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Belag

1000 g - 1200 g Rhabarber, 4 EL Zucker, 1/2 Päckchen Vanillepudding, 2 Eier, 1 Sauerrahm, 1 EL Mondamin, Rosinen, Semmelmehl

Zubereitung

Den Rhabarber schälen, und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Rhabarber schräg abschneiden, damit die Schnittfläche großflächig wird, dann zieht der Rhabarber besser Saft. Den in Stücke geschnittenen Rhabarber in eine Schüssel geben, und mit ca. 4 EL Zucker einzuckern. Über Nacht ziehen lassen.

Den Saft am nächsten Tag abgießen, mit Wasser zu einem 1/4 l ergänzen, und mit einem 1/2 Päckchen Vanillepudding zu Pudding kochen und abkühlen lassen. Das Eiweiß der beiden Eier zu Eischnee schlagen. Die beiden Eigelb, einen Becher Sauerrahm und einen EL Mondamin in den erkalteten Vanillepudding rühren. Am Schluß den Eischnee darunterheben. Die so entstandene Masse nach Geschmack mit Zucker süßen.

Den Teig auswellen, und in das Blech geben. Den Kuchenboden mit Semmelmehl bestreuen, und den Rhabarber daraufgeben. Eine handvoll Rosinen darüberstreuen, und den Guß darübergeben und glattstreichen. Den Kuchen dann bei ca. 180° Celsius ca. 75 min lang backen.



Geflügelsalat a la Madelaine

Zustaten

1 gekochtes Hähnchen (1000 g), 1 kleine Dose Mandarinen, 125 g grüne Trauben oder 2 Kiwi, 2 Äpfel

3 EL Mayonaise, 2 EL süße Sahne, Saft einer halben Zitrone, Salz, 1/2 TL Senf

Zubereitung

Hähnchen ohne Innereien in ca. 1 Liter Wasser auf Stufe 2 im Schnellkochtopf ca. 45-60 min. kochen. Haut vom gekochten Hähnchen entfernen. Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, Trauben teilen und entkernen, bzw. Kiwis schälen und in Stücke schneiden, Mandarinen abtropfen lassen.

Mayonaise, Sahne, Zitronensaft, Salz und Senf zu einer Soße verrühren.

Alles in eine Schüssel geben, und etwas umrühren. Mit Kiwischeiben und Mandarinstücken dekorieren.