

The logo for BioGourmet, featuring the brand name in a white serif font inside a dark oval with a gold border. In the background of the entire page, there is a photograph of a round rhabarberkuchen (rhubarb pie) on a white plate, garnished with sliced almonds and pistachios. The pie is cut into several slices, and a silver pie server is visible. The setting includes a light pink napkin and a small bouquet of yellow and purple flowers.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

200g Mehl  
100g Butter  
40g Zucker  
Etwas Milch  
Eine Prise Salz

Für die Füllung:

450ml Milch  
50g BioGourmet Dinkelgrieß  
100g Zucker  
Etwas echte Vanille  
2 Eier  
80ml Sahne  
1 EL Butter

3 Stangen Rhabarber  
100ml BioGourmet Himbeersirup  
1 EL gehackte Pistazien  
1 EL Mandelblätter

Außerdem:

Eine 24cm Tarteform

## Rhabarberkuchen mit Grieß

Rhabarberkuchen mal anders! Mit einer herrlich lockeren Grießcreme und einem knusprigen Boden lässt sich vielleicht auch ein Sceptiker vom Rhabarber überzeugen.

### Zubereitung

Die Rhabarberstangen auf die Größe der Tarteform zuschneiden und der Länge nach halbieren. Den Himbeersirup in einen Topf geben und aufkochen, anschließend über den Rhabarber gießen. Etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Für den Teig Mehl und Butter verkneten, den Zucker hinzufügen. Nun etwas Milch hinzugeben bis der Teig gut knetbar ist.

Die Tarteform einfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben, an den Rändern andrücken. Den Teig mit Backpapier belegen, Backlinsen auf dem Backpapier

verteilen und für 15 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze blind backen. Die Milch zum Kochen bringen, Grieß und Zucker einreißeln lassen. Unter Rühren eindicken lassen. Nun die Eier verquirlen und einrühren. Zum Schluss die Sahne und die Butter daruntermischen und die Masse etwas ziehen lassen. Nach dem Blindbacken die Masse in die Tarteform geben. Den Rhabarber auf die Füllung legen (dabei den Sirup aufheben) und 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Rhabarber mit dem übrigen Sirup einpinseln. Den Kuchen mit Pistazien und Mandeln bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)