KIKKOMAN

Rustikaler Rhabarberkuchen

Gesamtzeit **45 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
6.263 kJ / 1.497 kcal

Fett: **72,5 g** Eiweiß: **18,5 g**
Kohlenhydrate: **180,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Mehl
0,5 TL	Backpulver
1	Eigelb
190 g	Zucker
140 g	Butter
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
500 g	Rhabarber
80 ml	Wasser
1 EL	Zitronensaft
1	Vanilleschote
3	Kugeln Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Mehl - **0,5 TL** Backpulver - **1** Eigelb - **40 g** Zucker - **140 g** Butter - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

500 g Rhabarber - **150 g** Zucker - **80 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **1 EL** Zitronensaft - **1** Vanilleschote
Den Rhabarber waschen, trocknen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden.

Zucker, Wasser und Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Dabei nicht rühren, sondern die Pfanne leicht schwenken.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und zusammen mit dem Rhabarber und dem Zitronensaft in den Sirup geben. Etwa 5 Minuten köcheln.

Die Rhabarberstücke aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 3

3 Kugeln Vanilleeis
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Den Rhabarber in der Mitte platzieren und die Teigränder umklappen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30 bis

35 Minuten backen.

Die Tarte mit Vanilleeis und dem restlichen Sojakaramellsirup aus dem Topf servieren.