

## Rhabarberkuchen mit Kokosflocken

Aus 200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei und 50 g Zucker einen **Mürbteig** kneten. In Klarsichtfolie einpacken und kalt stellen.

**1 kg Rhabarber** waschen, die Enden abschneiden und in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

**4 Eier, 200 g Kokosflocken, 1 Becher Schmand und 180 g Zucker** dazugeben. Alles gut miteinander vermischen.

Eine **Springform (Durchmesser 26-28 cm)** einfetten und mit dem Mürbteig auskleiden. Die Rhabarbermasse darauf verteilen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.

## Rhabarber-Amaretti-Crumble

**60 g Amaretti** in einem Gefrierbeutel zerstoßen, in eine Schüssel geben, 50 g Rohrzucker, 30 g Haferflocken, 30 g Mehl und ½ TL Zimt beifügen, alles mischen. 80 g Butter in Stücken zugeben zu einem Streuselteig zusammenfügen. Zudecken und kühl stellen.

**600 g Rhabarber** in 3-4 cm große Stücke schneiden. In eine Gratinform legen. Den Streuselteig über dem Rhabarber zerbröseln. Rhabarber-Crumbles in der Mitte in den Ofen schieben, bei 200 °C 20 Minuten backen.

**Schmeckt heiß oder Kalt gut als Dessert oder Kuchen.**

## Rhabarbermarmelade mit Weißwein

ca. 6 – 8 Einmachgläser á 250 ml

Die Einmachgläser sehr heiß auswaschen. Schraubdeckel mit kochendem Wasser übergießen.

**800 g Rhabarber** waschen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Die Schale von **2 Orangen** abreiben, dann die Orangen sorgfältig schälen, in Filets schneiden. Rhabarber, Orangenschale und -filets, 6cl **Orangenlikör und 125 ml Weißwein oder Apfelsaft** aufkochen lassen. Etwa 5 Minuten köcheln bis der Rhabarber weich ist. 1 kg Gelierzucker einrühren und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.

Die sehr heiße Marmelade bis knapp unter den Rand in Gläser füllen, diese sofort verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen