

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Rhabarber, Rhabarber, Rhabarber... 20 x raffiniert und lecker. Was wäre der Frühling nur ohne das Stangengemüse? Egal, ob karamellisiert, eingekocht oder gebacken – was wurde experimentiert in den Foodblogger-Küchen. Herausgekommen sind wunderbare Köstlichkeiten.

Rhabarber-Eistee mit Zitrone und Minze

Zu Beginn eine fruchtig-spritzige Erfrischung: Nur leicht gesüßt mit Honig und verfeinert mit frischer Minze und Zitronenscheiben ist Mias Eistee der perfekte Begleiter zu Rhabarberkuchen, -salat, -pfannkuchen... Naja, einfach der perfekte Frühlingsdrink. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Eistee mit Zitrone und Minze © Miriam Keller | Kochkarussell

Rhabarber-Topfen-Torte

Der erste Kuchen in der Runde. Und wer nicht weiß, was er sich unter Topfen vorzustellen hat: Im Alpenland ist Topfen einfach Quark. Wir haben es hier also mit einem herrlich cremigen Käsekuchen zu tun. Der Rhabarber hat es sich unter der Topfenfüllung und auf dem knusprigen Mürbeiteig gemütlich gemacht. [Zum Rezept](#)

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Rhabarber-Topfen-Torte © Marlene Rafbauer | 52 Plates of Delight

Rhabarber Curd

Lemon Curd ist mittlerweile ja schon ein alter Hut. Wer ganz vorne mit dabei sein will, der sollte sich an Rhabarber Curd versuchen. Curd-Anhänger schwören darauf. Als Füllung, im Dessert, auf dem Brot, auch dieses Curd geht so gut wie überall. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Curd © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Rhabarber-Streusel-Cheesecake

Käsekuchen und Rhabarber sind einfach eine so wundervolle Kombination, davon kann man nicht genug haben. Diesmal getoppt mit knusprigen Streuseln. Andreas Tipp, damit's noch besser schmeckt: Lauwarm genießen! [Zum Rezept](#)

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Rhabarber-Streusel-Cheesecake © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Hand Pies mit Rhabarber

Es ist ja so eine Sache mit den Kuchen im Kleinformat. Man merkt gar nicht, wie viele man verputzt hat. Und wenn sie dann noch so lecker sind... Am besten direkt einpacken, zum Picknick, zum Brunch oder zur Grillparty mitnehmen und mit anderen teilen! [Zum Rezept](#)



Hand Pies mit Rhabarber © Simone Filipowsky | S-Küche

Karamellisierter Rhabarber und Spinat-Salat

Dieser Salat ist die perfekte Kombination aus süß und herzhaft, fruchtig und würzig. In Honig karamellisierter Rhabarber, knackiger Babyspinat, Haselnüsse, Feta und eine Holunderblütenvinaigrette. Klingt das nicht einfach herrlich? [Zum Rezept](#)



Karamellisierter Rhabarber und Spinat-Salat © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Rhabarbersirup

Selbstgemachter Rhabarbersirup für selbstgemachte Rhabarberschorle. Das ist eine ziemlich gute Idee und außerdem gar nicht schwer. Abgefüllt in hübsche Fläschchen lässt sich der Sirup außerdem auch wunderbar verschenken. [Zum Rezept](#)

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Rhabarbersirup © Nastasja Schmahl |
Lirumlarumlöffelstiel

Rhabarber-Eis mit Pistazien

Fruchtig-säuerlich, dabei cremig-schmelzend und das ganz ohne Eier und Sahne. Bei diesem frühlingsfrischen Eis spielen Rhabarber und Kokosmilch die Hauptrollen. Pistazien sorgen für die Extraportion Crunch. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Eis mit Pistazien

Rhabarber-Pudding-Tarte

Schlanke Rhabarberstangen gebettet auf cremigem Pudding und knusprigen Mürbeteigboden - eine schnell gemachte Tarte, mit der man bei spontanem Kaffeebesuch auf jeden Fall Eindruck macht. [Zum Rezept](#)



Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber

Rhabarber-Pudding-Tarte © Tamara Staab | Maras Wunderland

Rhabarber-Pavolova

Ein Traum in Weiß und Rosa: Außen ein luftig-knusprig gebackener Mantel aus Eischnee, gefüllt mit cremiger Sahne und im Ofen gegartem Rhabarber-Ragout, zum Schluss garniert mit gehackten Pistazien. Mehr gibt es eigentlich nicht zu sagen. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Pavlova © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Galette mit Rhabarber und Apfel

Das Schöne an einer Galette: Sie muss nicht perfekt aussehen, sie soll vor allem köstlich schmecken! Und mit der Kombination aus Rhabarber und Apfel kann man einfach nichts falsch machen. [Zum Rezept](#)



Galette mit Rhabarber und Apfel © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

Diese Muffins versüßen dir jeden Nachmittag. Leicht säuerlicher Rhabarber und fruchtiger Erdbeer-Swirl machen die süßen Küchlein zum Star auf deiner Kuchentafel. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Auch bei Annes leckerem Kuchen haben sich Rhabarber und Baiser wohlig vereint. Sie bilden aber auch ein gutes Paar. Diesmal haben sich die Stängel jedoch in saftig-luftigem Rührteig versteckt und werden vom Baiser bedeckt. [Zum Rezept](#)

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Rhabarberkuchen mit Baiserhaube © Anne Philipp | A cake a day

Hüttenkäse mit Rhabarberkompott

Mias Idee für ein gesundes Overnight-Frühstück. Den Rhabarber am Vortag vorbereiten und am nächsten Morgen genüsslich mit cremigem Hüttenkäse löffeln. Klingt gut und schmeckt auch so. [Zum Rezept](#)



Hüttenkäse mit Rhabarberkompott © Miriam Keller | Kochkarussell

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Vanille

Der Klassiker darf zum Frühstück natürlich auch nicht fehlen. Eine fruchtige Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit einem Hauch Vanille. Da kommen gleich Frühlingsgefühle auf! [Zum Rezept](#)

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber



Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Vanille © Tamara Staab | Maras Wunderland

Rinderfilet mit Rhabarber und Rotweinsauce

Ein weiterer Beweis, dass sich Rhabarber auch in herzhaften Gerichten wohlfühlt. Karamellisiert und in Rotwein-Sud gegart stiehlt er dem saftigen Rinderfilet glatt die Show auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



Rinderfilet mit Rhabarber und Rotweinsauce

Rhabarber-Kokos-Kuchen

Das Stangengemüse mag es auch exotisch. Zum Beispiel in fluffigem Kuchenteig mit leckerer Kokosnote. Die perfekte Kombination aus Frühling und Sommer. [Zum Rezept](#)



Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber

[Rhabarber-Kokos-Kuchen](#) © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Rhabarber-Muffins mit Amaretto

Muffins sind einfach immer eine gute Idee. In jeder Saison, also auch in der Rhabarbersaison! So kann man sie schön überall hin mitnehmen und genießen. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Muffins mit Amaretto](#) © Johanna Gebel | My tasty little beauties

Racuchy – Polnische Pfannkuchen mit Rhabarber

Statt mit Äpfeln gibt's die polnische Pfannkuchen-Variante bei Kaja frühlingshaft mit Rhabarber, der übrigens mit in den Teig verarbeitet wird. Locker, saftig, lecker! [Zum Rezept](#)



[Polnische Pfannkuchen mit Rhabarber](#) © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Rhabarbersirup mit Vanille

Weil's einfach so schön ist, gibt's von Franzi zum Abschluss noch einen weiteren Sirup, aber diesmal verfeinert mit einem Hauch Vanille. Man kann immerhin nicht genug Vorrat im Schrank haben. [Zum Rezept](#)



[Rhabarbersirup mit Vanille](#) © Franzi Schädel | Wo geht's zum Gemüseregal?

Frühlingsküche: 20 Rezepte mit Rhabarber