

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen

25 Rhabarberkuchen

FÜR SÜSSE FRÜHLINGSGEFÜHLE



Rhabarber als Kompott, Rhabarbermarmelade, Rhabarber im Eis und sogar spritzig im Cocktail oder als Schnaps-fehlte eigentlich nur noch eins. Richtig: Rhabarber im Kuchen! Immerhin muss die kurze Rhabarbersaison in vollen Zügen auskosten werden. Etwa gebettet auf knusprigem Mürbeteigboden, als Tarte oder klassisch mit fluffigem Teig und einer süßen Baiserhaube - die grün-roten Stangen lassen sich nicht lange bitten und nehmen in jeder Kuchenkreation gerne Platz. Also heißt's jetzt nur noch: Küchenmaschine rausholen, nachbacken und die Rhabarberzeit genießen!

Rhabarber-Pudding-Tarte

Am liebsten würde man Emmas Tarte direkt aus der Form löffeln. Denn auf knusprigem Mürbeteigboden bettet sich extra viel cremiger Vanillepudding. Selbstgemacht

versteht sich. Und dazu gesellt sich der rosarote Rhabarber. So einfach gemacht und unheimlich köstlich. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Pudding-Tarte © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Rhabarber-Sauerrahm-Kuchen mit weißer Schokolade

Er ist fluffig, er ist saftig, er ist süß und auch sauer - einfach ein herrlicher Rhabarberkuchen eben. Und dazu ist er noch ruckzuck zubereitet, sodass du ihn auch backen kannst, wenn sich der Rhabarberhunger spontan bei dir meldet. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Rhabarber-Sauerrahm-Kuchen © Backstübchen

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Sieht aufwendig aus, ist aber easypeasy zubereitet. Einfach Teig zusammenrühren, in die Form füllen, Erdbeeren und Rhabarber daraufgeben und dann in den Ofen damit. Den fertigen Kuchen kannst du mit Frosting, Zuckerguss oder einer Vanillecreme verfeinern. Zum Schluss noch mit Obst garnieren und schon sorgst du an der Kuchentafel für glänzende Augen. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Rhabarber-Kuchen © Michaela Hoechst-Lühr | herzelieb

Rhabarber-Frischkäse-Kuchen

Patricks Käsekuchen kann sich sehen lassen. Saftig, fruchtig, knusprig, cremig - der hat einfach alles. Unten ein Mürbeteigboden mit Sauerrahm, darüber eine Füllung aus Frischkäse, dann der Rhabarber und darauf eine knusprige Streuseldecke. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Rhabarber-Frischkäse-Kuchen © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Erdbeer-Rhabarber-Joghurt-Kuchen

Das Super-Duo Erdbeeren und Rhabarber hat sich zusammengetan und es sich in einem saftigen Kuchenteig aus Vollkornmehl und Joghurt gemütlich gemacht. Und der Kuchen mit der Extraportion Obst schmeckt frisch selbstverständlich am besten - aber eigentlich... der ist so schnell verputzt, da bleibt nichts für später übrig. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Rhabarber-Joghurt-Kuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Makronenguss

Vom Blech, für die große Runde - damit alle etwas vom süßen Rhabarberglück abbekommen. Denn Yvonne's Rhabarberkuchen versprüht ein wenig sommerliches Urlaubsfeeling - mit einem süßen Guss aus Crème fraîche und Kokosraspeln. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Makronenguss © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Schoko-Rhabarber-Baiser-Tarte

Dunkle Schokolade und Rhabarber - passt das zusammen? Aber hallo! Und so geht's: Pack die Schokolade einfach in einen knusprigen Boden und beleg ihn mit viel, viel Rhabarber. Übrigens wird dieser noch mit Holunderblütensirup verfeinert. Und obendrauf kommt noch eine luftige Baiserhaube mit Pistazien. Fertig ist der Schoko-Rhabarber-Traum. [Zum Rezept](#)



Schoko-Rhabarber-Baiser-Tarte © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Rhabarber-Himbeer-Tartelettes mit Haferflocken-Streuseln

Klar, du kannst die kleinen Tartelettes auch als großen Kuchen backen. Aber im Kleinformat sieht so eine hübsche Tartelette einfach noch mehr zum Anbeißen aus. Und was steckt drin? Rhabarber und Himbeer für die süß-saure Note und Löffelbiskuits und Haferflocken-Streusel für den Crunch. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Rhabarber-Himbeer-Tartelettes © Sandra Cetin | Hase im Glück

Rhabarber-Baiser-Pie

In Majas Pie kommt der Rhabarber nicht einfach kleingeschnitten in die Füllung. Sondern als selbstgemachtes, cremig-fruchtiges Rhabarbercurd. Herrlich! Und der Baiser kommt einfach in doppelter Höhe. Ein Pie der besonderen Art. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Baiser-Pie © Maja Nett | Moey's kitchen

Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

Was du für deinen Kaffeeklatsch in der Sonne brauchst? Fluffige Muffins mit Rhabarber natürlich! Wenn dir jetzt noch das Lob deiner Gäste sicher sein soll, musst du süße Erdbeeren mit ins Spiel bringen. Nicht einfach pur, sondern als süßer Frucht-Swirl, der sich durch deine Muffins zieht. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen

Rhabarbergalette mit Frischkäsecreme und roten Beeren

Außen knusprig, innen cremig und obendrauf superfruchtig. Natürlich kannst du die kleinen Galettes aus schnell gemachtem Mürbeteig auch als eine große backen. Schmecken werden sie dir in Groß und Klein. [Zum Rezept](#)



Rhabarbergalette mit Frischkäsecreme © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Rhabarber-Käsekuchen

Wunderbar leicht - eben der perfekte Käsekuchen für den Frühling. Hier kommt nicht doppelte Schicht auf doppelte Schicht, sondern alles ist fein belegt. Vom Mürbeteigboden über die Quark-Schmand-Füllung und den Rhabarber bis hin zu den knusprigen Mandelstreuseln. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Käsekuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Erdbeer-Rhabarber-Streusel-Schnitten

Auch bei Jessica gibt's süße Schnittchen, statt schwerer Tortenstücke. Und das Beste: Der Kuchen ist ratzfatzt zusammengerrührt und gebacken. Dann zum warmen Kuchen noch ein Klecks Sahne oder kühles Vanilleeis und schon ist's perfekt. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Erdbeer-Rhabarber-Streusel-Schnitten © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Rhabarbertarte

So farbenprächtig putzen sich die Stangen selten im Kuchen heraus. Das Geheimnis: Der Rhabarber zieht vor dem Backen in Rotweinsud. Aber auch unter der Rhabarberdecke versteckt sich noch das ein oder andere Highlight. Unter anderem eine Schicht aus weißer Schokolade und eine weitere mit Marzipan. Hier ist jeder Bissen ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



Rhabarbertarte © Sara Plavic | Birds like cake

Rhabarber-Käsekuchen mit Baiser

Er ist der Klassiker schlechthin. Mürbeteig, Käsekuchenfüllung, Rhabarber und darüber eine Baiserhaube. Gehört zur Rhabarberzeit wie Kompott und Marmelade. Musst du einfach probieren. [Zum Rezept](#)



Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen

Rhabarber-Käsekuchen mit Baiser © Sarah Renziehausen
| feiertäglich

Rhabarber-Upside-Down-Mandelküchlein

Kleine Küchlein nur so breit wie eine Rhabarberstange? Ja, die gibt's. Bei Christine zum Beispiel. Und zwar mit ganz viel Mandelgeschmack und supersaftigem Teig. Falls dir die Happen zu mini sind, das Rezept ist auch passend für eine normale Kastenform. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Upside-Down-Mandelküchlein © Christine Garcia Urbina | trickytine

Rhabarberkuchen mit Marzipan

Noch ein Beweis, dass sich Rhabarber und Marzipan im Kuchen immer schon gesucht und endlich gefunden haben. Bei Johanna kommt der Marzipan genauso wie der Rhabarber direkt in den Teig. Und dann alles in den Ofen. Verfeinert wird wie gehabt - mit luftigstem Eischnee und knackigen Pistazien. [Zum Rezept](#)



Rhabarberkuchen mit Marzipan © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Rhabarberkuchen vom Blech

Eine kurze Zutatenliste, schnelle Zubereitung und für die große Runde vom Blech - wenn das nicht nach einem Traumrezept für Rhabarberliebhaber klingt. Und der Kuchen selbst ist selbstverständlich auch ein Traum: saftig, süß und sauer. [Zum Rezept](#)



Rhabarberkuchen vom Blech © Catrin Neumayer |

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen

CookingCatrin

Rhabarber-Zitronen-Cheesecake

Spätestens, wenn das süße Rhabarber-Püree seine Bahnen durch die cremige Frischkäse-Zitronen-Masse zieht, weißt du, dass der Frühling in deiner Backstube angekommen ist. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Zitronen-Cheesecake](#)

Rhabarbertarte mit Vanillecreme

Falls du es auf dem Kuchenteller gerne ordentlich magst, dann kannst du die Rhabarberstängchen schön gerade nebeneinander in eine feine Vanillecreme betten. Für den nötigen Halt sorgt ein Knusperboden aus Mürbeteig. [Zum Rezept](#)



[Rhabarbertarte mit Vanillecreme](#) © Anne Philipp | A cake a day

Rhabarber-Financiers mit Kastanienmehl

Kleine Küchlein ganz groß: Die Rhabarber-Financiers werden mit Kastanienmehl und gemahlenden Mandeln gebacken und sind so besonders aromatisch mit feinem Marzipangeschmack. Und als Plus sind sie so außerdem glutenfrei. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Rhabarber-Financiers mit Kastanienmehl © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Wenn Erdbeeren und Rhabarber nicht genug sind, dann gesellt sich noch die Orange mit zu dem Duo. Und das ist eine äußerst gute Idee. Denn so bekommt der Kuchen eine extra spritzige Note. Gesüßt wird unter anderem mit weißer Schokolade - im und auf dem Teig. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Rhabarber-Kuchen © Ela | Transglobal Pan Party

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Baiserhabe

Unter einer luftig-leichten Wolkendecke - so mögen wir Rhabarber am liebsten. Auf einem buttrigen Mürbeteig gebettet, gehen die süßen Stangen eine verführerische Liaison mit unseren roten Lieblingsfrüchtchen ein und verwandeln sich im Handumdrehen in eine himmlische Kuchenkreation. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Baiserhaube © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Pochierte Rhabarbertartelettes mit zweierlei Baiser

Selbst der Boden besteht hier nicht einfach aus Weizenmehl, sondern aus Dinkel-Vollkorn- und Roggenmehl. Der Rhabarber wurde in feine Scheibchen geschnitten und in Karamell pochiert. Die Baisertropfen kommen einmal einfarbig und dann noch zweifarbig rot-weiß daher. Alles fast zu schön, um gegessen zu werden! [Zum Rezept](#)



Pochierte Rhabarbertartelettes mit zweierlei Baiser © Foodistas

Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen

Kommt, ihr kleinen buttrigen Streusel! Auf der fruchtigen Füllung aus frischem Rhabarber und süßen Himbeeren ist noch ganz viel Platz für euch. Goldbraun und knusprig sollt ihr das frühlingshafte Gebäck zu dem machen, was es ist: einem unschlagbar leckeren Streuselkuchen. [Zum Rezept](#)

Back dir deinen Rhabarber, wie's dir gefällt! 25 köstliche Kuchenideen



Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen