

LIEBE ISST 

UNSER ALLERBESTER RHABARBERKUCHEN

Nach dem langen und dunklen Winter werden die Tage endlich wieder länger. Die Sonne zeigt sich (hoffentlich) immer öfter, und es ist toll, dass die ersten grünen Knospen und Blüten sprießen. Ja, es wird Frühling. Genießen Sie das ebenso wie wir? Auch kulinarisch haben wir Lust auf etwas Frisches. Geht es Ihnen genauso? künkels Rhabarberkuchen ist jetzt ein gern gesehener und leckerer Gast auf Ihrer Frühlings-Kaffeetafel.

Das Bäcker-Handwerk ist unsere Leidenschaft. Das schmecken Sie vom ersten Bissen bis zum letzten Krümel. In „künkels Kulinarium“ informieren wir Sie in loser Folge, was unsere Produkte ausmacht und wie wir das Handwerk bei der Bäckerei Künkel leben.

künkels 
Kulinarium

Dieses Gemüse kommt uns gerne auf den Kuchen

Ja, Sie haben richtig gelesen. Rhabarber gehört botanisch gesehen zum Gemüse. Genau wie Spargel oder Stangensellerie ist er ein Stängelgemüse und zählt zur Familie der Knöterichgewächse. Mit seinem herb-fruchtigen Geschmack bringt er ein tolles Aroma in die Frühlingsbäckerei und hat dafür einen besonderen Kuchen verdient. Ein schöner Nebeneffekt: Rhabarber ist reich an Vitamin C, unterstützt unser Immunsystem und schützt vor freien Radikalen.

künkels Rhabarberkuchen: ein köstliches Vergnügen

Der Rhabarber allein macht natürlich noch keinen Frühlingsgenuss. Aber wir haben ein wunderbares Rezept, um ihn mit einem Kuchen in Szene zu setzen. Zunächst einmal zaubern wir einen leichten Hefeteig. Darauf kommt ein herrlich cremiger Vanillepudding, den wir selbstverständlich selbst kochen. Erst jetzt darf der Rhabarber auf den Kuchen. Seine angenehme Säure harmoniert perfekt mit der vanillig-weichen Note des Puddings. Klingt gut? Es kommt sogar noch besser. Denn als Abschluss geben wir feine Streusel aus guter Butter auf unseren Rhabarberkuchen. So schmeckt er einfach unwiderstehlich.

Kaffee, Rhabarberkuchen und...

Wundervoll zur Geltung kommt unser Rhabarberkuchen mit einem frisch gebrühten Kaffee, einem cremigen Cappuccino oder einem schönen Tee. Besonders süße Kuchennascher geben sogar etwas Zucker oder Zimt-Zucker auf ihren Rhabarberkuchen. Wir mögen ihn auch gerne mit einem Schlag frischer Sahne. Und wie genießen Sie ihn am liebsten? Gönnen Sie sich doch gleich hier bei uns ein Stückchen, oder bringen Sie Ihren Lieben eine Platte mit nach Hause.



LIEBE ISST 

künkel