

# Rhabarberkuchen

Kuchen » Rhabarber

## Zutaten (18 Stücke)

- » 350g Butter/Margarine
- » 475g Mehl
- » 2 Prisen Salz
- » 60g Puderzucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 500g Rhabarber
- » 225g Zucker
- » 3 Ei(er)
- » 2TL Backpulver
- » 150g Joghurt (natur)
- » 40g Mandelblättchen

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. 125g Butter zerlassen und abkühlen lassen. 200g Mehl, 1 Prise Salz, Puderzucker sowie Bourbon-Vanillezucker mischen und die Butter zufügen. Die Zutaten mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Rhabarber abbrausen, putzen, abtropfen lassen, schräg in Stücke schneiden.

2. 225g Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen. Dabei jedes Ei mindestens 3min unterrühren. 275g Mehl mit Backpulver mischen und über die Butter-Ei-Masse sieben. Mit dem Joghurt kurz unter den Teig rühren. Den Ofen auf 175°C vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Mit dem Rhabarber belegen. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

4. Das Blech auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und den Rhabarberkuchen ca. 40-45min backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Den Kuchen nach Wunsch mit steif geschlagener Sahne servieren.

Tipp: Der Kuchen weicht nicht durch, wenn man gemahlene Mandeln auf den Teigboden streut und ihn erst dann mit dem Rhabarber belegt. Besonders aromatisch wird's, wenn man ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver unter den Teig mischt und dafür die entsprechende Mehlmenge weglässt.

Nährwerte: 340kcal/E9g/F24g/KH32g pro Stück

angelegt am: 16.03.2003

Rezept-Nr: 267

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke