

Rhabarberkuchen

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 1 große Tarteform:

ca. 600 gr. Rhabarber
250 ml. Schlagrahm
150 gr. Zucker
1 Vanillezucker
Schale von ½ Biozitronen
3 Eier
220 gr. Mehl
1 TL Backpulver

Für den Belag:

50 gr. Butter
50 gr. Zucker
2 EL Milch
40 gr. Mandelblättchen/-stifte

Staubzucker zum Bestreuen
Geschlagene Sahne



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rhabarber waschen und in ca. ½ cm große Stücke schneiden (nur ganz dicke Stängel schälen).

Schlagrahm mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale nicht ganz steif schlagen. Eier nach und nach einrühren.

Mehl und Backpulver sieben und unterheben. In eine gebutterte Tarteform gießen, glatt streichen, Rhabarberstücke darauf verteilen und den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Währenddessen Butter, Zucker und Milch aufkochen, anschließend die Mandeln einrühren.

Nach den ersten 15 Minuten Backzeit die Mandelmischung auf dem Kuchen locker verteilen und weitere 15 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist.

Mit Staubzucker bestreuen und am besten noch leicht warm mit etwas geschlagener Sahne genießen.

Weinempfehlung:

Mit einem Espresso genießen!

Kochabend:

3. Mai 2017 / Walt the hunter