

Saftiger Rhabarberkuchen mit Mandelhaube

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Rhabarber

400 Rhabarber (ca. 4 Stangen)
20 g Zucker

Für den Teig

200 g Zucker
75 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
150 g griechischer Joghurt
1 Päckchen Backpulver
280 g Mehl

Für die Mandelhaube

50 g Butter
50 g Zucker
2 Esslöffel Milch
50 g Mandelblättchen
Puderzucker zum Garnieren

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm)

Wenn der Frühling an die Tür der Backstube klopft, wird es Zeit deinen fluffigen Rührkuchen mit frischem

Rhabarber zu spicken. Mit einer knusprigen Mandelhaube findet der beim nahenden Oster-Brunch ganz sicher zahlreiche Liebhaber, die sofort ihre Kuchengabel zu zücken.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springformboden mit Backpapier auskleiden, Rand einfetten.

- 2 -

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker vermengen und beiseite stellen.

- 3 -

Für den Teig Butter, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Joghurt ebenfalls unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung hinzugeben, alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.

- 4 -

Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen und die Hälfte des Rhabarbers darauf verteilen. Restlichen Teig darüber geben und mit übrigem Rhabarber bedecken. Kuchen im heißen Ofen 30 Minuten backen.

- 5 -

Für die Mandelhaube Butter, Zucker und Milch in einen Topf geben und unter stetigem Rühren aufkochen. Mandeln unterrühren und Topf von der Hitze nehmen.

- 6 -

Mandelmasse nach der Backzeit über dem Kuchen verteilen und weitere 15-20 Minuten backen.

Saftiger Rhabarberkuchen mit Mandelhaube

Stäbchenprobe machen – es sollte kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 7 -

Kuchen aus der Springform lösen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.