Apfel-Rhabarber-Kuchen

Der Apfel-Rhabarber-Kuchen ist ein saftiger Obstkuchen mit einer perfekten Balance aus Äpfeln und säuerlichem Rhabarber. Der Rührteig bildet die ideale Basis für die Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

400 g	Rhabarber
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Feinkristallzucker
170 g	Butter (weiche)
150 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
	Butter (für die Springform)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Apfel-Rhabarber-Kuchen** den Rhabarber waschen, trocken tupfen und bei Bedarf leicht schälen. Die holzigen Enden entfernen und die Stangen in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker vermengen. Die **Äpfel** schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zum Rhabarber geben und gut vermischen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (ca. 26 cm) einfetten. weiche Butter, Zucker und eine Prise Salz schaumig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Weizenmehl und Backpulver vermischen und kurz unter den Teig heben, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Die Apfel-Rhabarber-Mischung

gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

hier bestellen

Springform 26 cm
antihaftbeschichtet,
auslaufsicher



Tipp

Vermische das Obst mit Zucker noch zusätzlich mit 3 EL Rum. Der Apfel-Rhabarber-Kuchen schmeckt lauwarm oder kalt besonders gut. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben oder mit Schlagobers servieren.