Rhabarber-Mandel Kuchen

Der Rhabarber-Mandel Kuchen ist ein einfacher Blechkuchen und gelingt mit diesem Rezept sogar Backanfänger kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Rhabarber
250 g	Butter (weich)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Weizenmehl (glatt)
200 g	Mandeln (gerieben)
1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Eier
	Butter (für das Backblech)
	Mehl (für das Backblech)

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Mandel Kuchen** das Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. Den Rhabarber waschen, trocken tupfen und in zirka 1 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver und geriebenen Mandeln vermischen. Abwechselnd mit den Eiern nach und nach unterrühren.

3. Ein Backblech mit Butter fetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig auf das Backblech füllen und verstreichen, den Rhabarber darüber verteilen und mit Mandel-Blätter bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backrohr etwa 40 Minuten goldbraun backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und portionieren.

Tipp

Den Rhabarber-Mandel Kuchen mit Schlagobers garnieren und mit Staubzucker bestäuben.