Rhabarber-Mandelkuchen

Der Rhabarber-Mandelkuchen schmeckt sehr saftig. Das Rezept schmeckt hervorragend und wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

300 g	Rhabarber
140 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
150 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
140 g	Mandeln (gemahlen)
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Für den Rhabarber-Mandelkuchen eine 24 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Rhabarber gründlich waschen, schälen und in 1 cm kleine Stücke schneiden.

3. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl mit gemahlenen Mandeln und Backpulver vermischen, zur Creme rühren. Die Eier zugeben und zu einem glatten Teig rühren und den Rhabarber unterheben. Den Teig in die Form leeren und glatt streichen.

4. Im Backofen zirka 45 Minuten backen. Danach etwa 10 Minuten abkühlen lassen, mit einem

spitzen Messer den Rand lösen und vollständig auskühlen lassen. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Vor dem Backen noch zusätzlich mit Mandelblätter bestreuen.