

Rhabarber-Nuss-Blechkuchen

Der feine Rhabarber-Nuss-Blechkuchen schmeckt besonders saftig und ist ein ideales Kuchen-Rezept zur Rhabarberzeit im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

600 g	Rhabarber
3 Stk.	Eier
175 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
250 g	Weizenmehl, glatt
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Walnüsse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den feinen **Rhabarber-Nuss-Blechkuchen** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Den Rhabarber putzen, schälen und 1-2 cm große Stück schneiden. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Schlagobers hinzufügen und verrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver, geriebene Walnüsse und Salz vermengen und nach und nach zu einem Teig vermengen.
3. Die Teigmasse auf das Backblech geben, die Rhabarber-Stücke darüber verteilen und leicht andrücken. Den Rhabarber-Nuss-Blechkuchen im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene zrika 25 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Tipp

Den Rhabarber-Nuss-Blechkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Obers servieren.