

# Rhabarberkuchen mit Frosting und Granola

Rhabarberkuchen mit Frosting und Granola ist ein feines Frühlingsrezept. Ein saftiger Kuchen mit fruchtig, säuerlichem Rhabarber, cremiges Frosting und knusprigem Granola.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,8 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

### für den Teig

400 g	<a href="#">Äpfel</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
140 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
100 ml	Ahornsirup
120 g	<a href="#">Haferflocken</a>
1 TL	Zimt
160 g	Mehl
1 TL	Backpulver

### Außerdem

6 Stk.	<a href="#">Rhabarber</a>
--------	---------------------------

### für das Frosting

200 g	Frischkäse
80 g	<a href="#">Butter</a>
70 g	Staubzucker

### Granola

--	--

100 g	<a href="#">Haferflocken</a>
40 ml	Ahornsirup
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Rhabarberkuchen mit Frosting und Granola** zu backen, zuerst den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform (ca. 23 x 23 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Eier und Zucker cremig aufschlagen, geschmolzene Butter, Ahornsirup, Zimt und Haferflocken zugeben und verrühren. Das Mehl mit Backpulver vermengen und unterheben. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Den Rhabarber putzen, waschen und auf die Länge der Form zuschneiden. Auf den Teig legen und leicht andrücken. Den Kuchen etwa 45–50 Minuten backen und danach vollständig auskühlen lassen.
3. Die Backofen Temperatur auf 150 °C reduzieren.
4. Die weiche Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Den Frischkäse unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Das Frosting gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.
5. Für das Granola die [Haferflocken](#), Ahornsirup, Vanillezucker und eine Prise Salz gut vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa 15–20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen. Das Granola über den Rhabarberkuchen streuen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

## Tipp