Rhabarberkuchen mit Guss

Ein leckeres Kuchen Rezept aus Österreich: Der Rhabarberkuchen mit Guss sieht toll aus und schmeckt besonders köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

180 g	Mehl glatt
125 g	Mandeln (gerieben)
100 g	Feinkristallzucker
150 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb
	Brösel
4 Stangen	Rhabarber
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
250 ml	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den Rhabarberkuchen mit Guss den Backofen auf 180°C vorheizen. Geriebene Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Ei zu einem Mürbteig verrühren. Die geriebene Zitronenschale untermischen und Vanillezucker dazugeben. Zirka 30 Minuten ruhen lassen.

2. Eine Tortenform bis zum Rand mit etwas Butter einfetten und den Teig hineinfüllen. Mit den Bröseln bestreuen. Rhabarber putzen, schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen im Ofen 20-30 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen. Den

restlichen Zucker mit dem Eidotter schaumig rühren und mit dem Sauerrahm vermengen. Den Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse über den Kuchen gießen. Weitere 15-25 Minuten backen lassen.

4. Kuchen herausnehmen, in der Form abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Den Rhabarberkuchen mit Guss nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.