Rhabarberkuchen mit Mandelkruste

Der Rhabarberkuchen mit Mandelkruste ist ein einfaches Frühlingsrezept. Süße Naschkatzen und Rhabarber-Liebhaber kommen hier ganz auf ihre Kosten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier
170 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	Schlagobers
375 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Zum Belegen

500 g	Rhabarber

Für die Mandelkruste

100 g	Butter
4 EL	Milch
175 g	Zucker
400 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Rhabarberkuchen mit Mandelkruste** ein Backblech (ca. 37x34 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber

waschen, schälen und in sehr grobe Stücke schneiden.

2. Dann das Schlagobers mit dem Zucker leicht cremig aufschlagen.

3. Jetzt die Eier unterrühren.

4. Danach das Salz, das Mehl (gesiebt) und das Backpulver hinzufügen. Nun alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen glatten Teig hat.

5. Diesen hinterher auf das Backblech geben und gleichmäßig glatt streichen.

6. Als nächstes den Rhabarber auf dem Teig verteilen.

7. Für die Mandelkruste nun die Butter, die Milch und den Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen, bis der Zucker und die Butter geschmolzen sind.

8. Dann die Mandelblättchen hinzufügen und gleichmäßig unterheben.

9. Jetzt die Mandelmasse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Das geht am besten mit zwei Esslöffeln. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Rhabarberkuchen mit Mandelkruste schmeckt sicher auch mit anderen Obstsorten.