Rhabarberkuchen

Das saisonbedingte Rezept vom Rhabarberkuchen gehört zu Recht zu den beliebtesten Frühlingsrezepten. Den sollte man sich wirklich nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

190 g	Butter (Zimmertemperatur)
115 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
190 g	Mehl
150 g	Mandeln (gemahlen)
1 TL	Backpulver

Für den Belag

500 g	Rhabarber

Für den Guss

3 Stk.	Eigelbe
75 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
1 Becher	Créme frâiche
3 Stk.	Eiweiße

Zubereitung

1. Für den **Rhabarberkuchen** den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach den Rhabarber waschen, schälen und in grobe Stücke (ca. 4 cm) schneiden.

3. Dann die Butter mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren und die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Anschließend das Mehl, mit dem Backpulver und den Mandeln vermengen, und ebenfalls unterrühren.

5. Den Teig nun in die Form geben, glattstreichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Dann (vorerst) ca.45 Minuten backen.

6. Zirka 10 Minuten vor Backende die Eiweiße steifschlagen und zur Seite stellen.

7. Nun die Eigelbe mit dem Zucker cremig verrühren und den Zimt mit dem Creme fraiche unterrühren.

8. Jetzt das geschlagene Eiweiß unterheben und den Guss auf dem heißen Kuchen verteilen. Danach nochmals ca. 15-20 Minuten weiter backen lassen, bis der Kuchen goldbraun ist.

9. Der Kuchen sollte man danach im Ofen noch etwas stehen lassen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und ganz auskühlen lassen.

Tipp

Den Rhabarberkuchen kurz vor dem Servieren noch dekorativ mit Staubzucker bestäuben.