

Rezept

Linzer Rhabarberkuchen

Ein Rezept von Linzer Rhabarberkuchen, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Rhabarber	100 g Himbeeren (frisch oder TK)
300 g Puderzucker	200 g weiche Butter (+ etwas mehr für die Form)
1 TL gemahlene Zimt	1 Msp. gemahlene Nelken
1 Pck. Vanillezucker	1 TL Zitronenschale
1 Msp. Salz	2 Eier
125 g gemahlene Mandeln	175 g Kuchenbrösel
75 g Mehl	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (26-28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Rhabarber waschen, obere und untere Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, mit abziehen. Rhabarber in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Frische Himbeeren nur falls nötig abrausen. Rhabarber und Himbeeren eng in eine Kastenform füllen. 200 g Puderzucker mit 5 EL Wasser einmal aufkochen, über die Früchte gießen, mit Alufolie abdecken, 25 Min. im Ofen (Mitte) garen.
2. Rhabarber und Himbeeren in ein Sieb geben, ablaufenden Sirup in eine Schüssel abtropfen lassen. Die Hälfte des Sirups einkochen, bis er die Konsistenz von dickflüssigem Honig hat. Übrigen Sirup anderweitig verwenden.
3. Den Backofen auf 160° (keine Umluft nehmen) zurückschalten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Butter und übrigen Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Gewürze, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und 1 Ei unterschlagen, dann das zweite Ei unterschlagen.
4. Die Mandeln mit Kuchenbröseln und Mehl mischen und unter die Creme ziehen.
5. Teig in der Form verteilen und mit einem Eszlöffel glatt verstreichen, dabei rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand hochziehen. Rhabarber, Himbeeren und eingekochten Rhabarbersirup auf dem Teig verteilen. Im Ofen (zweite Schiene von unten) in etwa 1 Std. goldbraun backen.