

Rezept

Marzipan-Rhabarber-Kuchen

Ein Rezept von Marzipan-Rhabarber-Kuchen, am 29.05.2023

Zutaten

1 kg Rhabarber (ersatzweise TK-Rhabarber)	100 g Marzipanrohmasse
300 g weiche Butter	250 g Zucker
Salz	4 Eier (M)
250 g Mehl	150 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver	100 ml Milch
Puderzucker (nach Belieben)	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 20 g F, 5 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Rhabarber waschen, bei Bedarf entfädeln und die harten Enden abschneiden. Jede Stange längs halbieren und in gleich große Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse grob reiben.
2. Die zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren, danach die Marzipanraspel hinzufügen.
3. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.
4. Den Teig auf das Backblech geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Rhabarberstücke schachbrettartig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.