

## Rezept

# Rhabarberkuchen

Ein Rezept von Rhabarberkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

<b>250 g</b>	Mehl	<b>75 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>1</b>	Ei
<b>125 g</b>	kalte Butter		Mehl zum Verarbeiten
	Fett für die Form		getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

### Für den Belag

<b>600 g</b>	Rhabarber	<b>3</b>	Eier
<b>125 g</b>	Zucker	<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>250 g</b>	Sahne	<b>2 EL</b>	gemahlene Haselnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In eine Mulde in die Mitte Zucker, Salz und Ei geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 30 cm Ø ausrollen. Form einfetten, mit dem Teig auskleiden, einen 3 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen Rhabarber waschen, putzen, Haut abziehen. Stangen in 5 cm lange Stücke schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Sahne verquirlen.
4. Gemahlene Nüsse auf dem Teigboden verteilen, dann die Rhabarberstücke. Eier-Sahne-Guss darüber gießen. Kuchen in 30-35 Min. goldgelb backen.