

Rezept

Rhabarberkuchen mit Schmand und Eierlikör

Ein Rezept von Rhabarberkuchen mit Schmand und Eierlikör, am 20.04.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	200 g Rohrzucker
5 Eier	400 g Mehl, Type 405
3 TL Backpulver	200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker	200 g Schmand
200 ml Eierlikör	1 EL Speisestärke
1 kg geputzter, klein geschnittener Rhabarber	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Rohrzucker schaumig schlagen. 2 Eier nacheinander zufügen.
2. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) 15 Min. vorbacken.
3. Die restlichen Eier, Zucker, Schmand, Eierlikör und Stärke verrühren.
4. Den Rhabarber putzen und in kleine mundegrechte Stücke schneiden. Anschließend unterdie Creme ziehen und die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen. In weiteren 15-20 Min. fertig backen.