

## Rezept

# Rhabarberkuchen mit Schmand und Eierlikör

Ein Rezept von Rhabarberkuchen mit Schmand und Eierlikör, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Rohrzucker
<b>5</b> Eier	<b>400 g</b> Mehl, Type 405
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>100 g</b> Zucker	<b>200 g</b> Schmand
<b>200 ml</b> Eierlikör	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>1 kg</b> 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.