

# Rhabarberkuchen mit Mandel-Rahmguss



## Rührteig:

100 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
etwas Milch (bei Bedarf)

## Belag:

750 g Rhabarber, bei Bedarf geschält  
in 2 cm breite Stücke geschnitten

## Mandel-Rahmguss:

125 g saure Sahne  
2 Eier  
75 g Zucker  
1 TL Zimt  
50 g gemahlene Mandeln

Springform: 26 oder 28 cm, gefettet  
Vorbaken: 20 Minuten bei 200°C  
Fertig backen: 20 Minuten bei 180°C

## Zubereitung:

Den Ofen vorheizen. Die Butter geschmeidig rühren. Den Zucker, Vanillezucker und die Eier, eins nach dem anderen unterrühren. Das Ganze sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Bei Bedarf etwas Milch zugeben. Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen. In die Form geben und glatt streichen. Den Teig mit den Rhabarberstücken belegen und vorbacken. Die Ofentemperatur zurück nehmen.

Für den Guss alle Zutaten gründlich verrühren, gleichmäßig auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und fertig backen.

Den Kuchen ausdampfen lassen, den Formrand lösen und den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Der Kuchen sollte möglichst frisch verzehrt werden!

Viel Spaß beim Nachbacken!

## Tipp:

Anstelle von Rhabarber können auch Äpfel, Zwetschgen, Sauerkirschen, Aprikosen, Stachelbeeren oder Dosenfrüchte verwendet werden.



Bild folgt 😊