Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rhabarber-Joghurt-Kuchen mit Marzipan

Zutaten:

Für 1 Springform von 30 cm Ø

- 1 kg Rhabarber
- 4 EL Zucker
- ausgelöstes Mark 1 Vanilleschote
- 250 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Vollmilchjoghurt (3,5 % Fett)
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 70 g Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 2 – 3 EL Amaretto (ital. Mandellikör)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, Endstücke abschneiden und bei Bedarf schälen (ich schäle nie, da die Schale beim Garen immer weich wird und roter Rhabarber somit auch seine Farbe behält). Die Rhabarberstangen in 2 cm breite Stücke schneiden. Diese in einer Schüssel mit 4 EL Zucker und dem Vanillemark mischen.

Die Butter mit dem übrigen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer großen Rührschüssel hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Marzipanrohmasse klein würfeln und zusammen mit dem Joghurt und einer Prise Salz unter die Buttermasse rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Grieß und Backpulver mischen und zügig mit dem Amaretto unterarbeiten.

Den Backofen auf 180 ° O/U-Hitze vorheizen. Die marinierten Rhabarberstücke mit dem evtl. ausgetretenen Saft unter den Rührteig heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen.

Auf der 1. Einschubhöhe des Ofens den Kuchen ca. 60 Min. backen (Stäbchenprobe). Falls die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird, mit einem Backpapier abdecken. Den Kuchen im halbgeöffneten, ausgeschalteten

Ofen 20 Min. ruhen lassen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. 10 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und den Kuchen auf dem Gitter auskühlen lassen. Den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: zum Kuchen passt wunderbar Vanilleschlagsahne, wer möchte kann diese noch mit 1 EL feinem Haselnuss Destillat parfümieren.