

Rhabarberkuchen mit Mandeln



Zutaten:

- 350 g Mehl (Typ 405 oder Dinkelmehl 630)
- 250 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 750 g Rhabarber
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ½ Päckchen Backpulver
- 50 g Mandelblättchen
- 1 Biozitronen, Abrieb & Saft
- Wer möchte: Puderzucker und geschlagene Sahne zum Servieren



Zubereitung

Gewaschene Rhabarberstangen in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Mit 25 g Honig, Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

In einer Schüssel zimmerwarme Butter mit Zucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Die Eier einzeln zugeben und kräftig unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver, Mandeln und Puddingpulver vermischen und langsam unter den Teig rühren. Rhabarber durch ein Sieb gießen. Den aufgefangenen Saft in den Teig rühren.

Den Teig ca. 1,5-2 cm hoch auf dem Backblech verstreichen (Backblech mit geöltem Backpapier auslegen).

Rhabarberstücke mit Abstand in den Teig stecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- & Unterhitze) ca. 25-30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 20 Minuten abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Mit geschlagener Sahne servieren.