



© Ökokiste e. V.

Rhabarberkuchen mehl- frei

Ein schnell gemachter Rhabarberkuchen nach einfachem Rezept, der mit einem Klecks Sahne oder einer Kugel Vanilleeis zu einem Nachmittag im Frühling passt

Für 12 Stücke
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten incl. Backzeit
Pro 100 g:
920 kJ / 220 kcal
F: 17 g, davon 3 g gesättigte Fettsäuren, K: 9 g,
davon 8 g Zucker, E: 16 g, Salz: 0,17 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

220 g Butter zimmerwarm
600 g Rhabarber (geputzt)
6 Eier Gr. L, kalt
220 g Zucker + 1 EL Zucker
300 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
1 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten aus dem Vorrat:

Fett für die Form

Zubereitung

1. Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Zucker vermengen. Zugedeckt stehen lassen.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) oder eines Bleches (ca. 24 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Seitenränder mit Butter bestreichen.
3. 4 der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiter schlagen, bis der Schaum ganz fest ist.
4. In einer anderen Schüssel Butter mit den restlichen 120 g Zucker schaumig schlagen, die restlichen 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die gemahlene Nüsse mit dem Puddingpulver vermengen und löffelweise unterrühren, zuletzt den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben.
5. Die Masse in der Form verteilen und glatt streichen. Nun die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen und etwas eindrücken.
6. Kuchen für etwa 40 Minuten (je nach Form) backen. Er ist fertig, wenn er leicht gebräunt ist.
7. Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem lauwarmen oder kalten Kuchen servieren.

Tipp

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit gehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.