



Rhabarberkuchen

Zutaten für 26cm Springform

600-800 g Rhabarber (wenn möglich roten)

100 g weiche Butter

130 g Zucker

1-2 TL Vanilla Bean Paste

1 Päckchen Backpulver

3 Eier

200g Mehl

ca. 60 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Rhabarber reinigen und in kleine Stücke (ca 0,5cm- 1cm) schneiden.

Das Mehl und Backpulver gut vermischen und zur Seite stellen.

Dann zuerst die weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Jetzt die Eier einzeln nach und nach dazugeben bis es eine cremige Masse ergibt, dann die Vanilla Bean Paste gut einrühren.

Zur Masse jetzt langsam das Mehl einrühren bis es ein glatter Teig ist, zuletzt die Rhabarberstücke einrühren. Den Teig in eine Springform füllen und auf dem Teig die gehobelten Mandeln gleichmäßig verteilen.

Backzeit ca 35-40min., nach 30min. mit einem Zahnstocher oder Teignadel testen.

Schmeckt warm oder kalt!

Geschmack erleben.