

# Buttermilch-Rhabarberkuchen

Zutaten I für ein Backblech von 38 x 35 cm (ca. 12 Personen)

| <b>Belag</b>               |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 600 g                      | frischer Rhabarber                |
| 2 EL                       | Zucker                            |
| <b>Teig</b>                |                                   |
| 3                          | Eier                              |
| 220 g                      | Zucker                            |
| 2 Pck.                     | Vanillezucker                     |
| 375 ml                     | Buttermilch                       |
| 375 g                      | Weizenmehl                        |
| 1 Pck.                     | Backpulver                        |
| 20 g                       | Butter zum Ausbuttern des Bleches |
| <b>Belag zum Bestreuen</b> |                                   |
| 40 g                       | Mandelblättchen                   |
| 1 EL                       | Zucker                            |
| <b>Guss</b>                |                                   |
| 65 ml                      | Schlagsahne                       |
| 30 g                       | Butter                            |

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 35 Min.

## Zubereitung:

- Den Rhabarber waschen, evtl. abziehen und in 1 cm breite Stücke schneiden.
- Mit 2 gestrichenen EL Zucker in einer Schüssel mischen und bis zum Gebrauch ziehen lassen.
- Den Backofen vorheizen.
- Mit den Sahneschlägern des Handrührgerätes die Eier für den Teig mit dem Zucker und dem Vanillezucker, in einer größeren Rührschüssel, schaumig schlagen.
- Die Buttermilch unterrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren.
  
- Das Backblech ausbuttern, den Teig darauf geben, glattstreichen und die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C für ca. 35 Minuten backen. (Umluft 160 °C, Ober-/Unterhitze, ca. 30 bis 35 Min.)
- Für den Belag Mandelblättchen mit Zucker vermischen und nach 15 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen, fertig backen.

- Für den Guss die Sahne mit der Butter in einem kleinen Topf kurz aufkochen und sofort nach dem Backen, mit Hilfe eines Esslöffels, auf dem heißen Kuchen verteilen.
- Den Kuchen auskühlen lassen.

## Tipp:

Durch den Guss wird der Kuchen noch etwas saftiger.  
Natürlich kann der Guss auch zugunsten von geschlagener Sahne weggelassen werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 165 g:

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett   | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 311 kcal | 8,88 g | 49,3 g        | 7,33 g | 98,3 mg |