



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Mai

Rhabarber – Mandel Kuchen

von Annette Forsyth

Dieser saftige Rhabarberkuchen schmeckt lecker wenn er noch etwas warm ist und kann auch als Nachtisch mit Eiscreme serviert werden. Der Kuchen ist zudem glutenfrei.

Zutaten

4	Eier
150 g	Zucker
125 g	sehr weiche Butter
300 g	gemahlene Mandeln
50 g	Reismehl
1 TL	Backpulver
1	geriebene Schale einer Zitrone
4	Stiele Rhabarber
2 TL	Zucker für Rhabarber
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform gut einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Rhabarber waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in einer Schale den noch etwas feuchten Rhabarber mit den 2 TL Zucker mischen und beiseite stellen.
2. Eier und Zucker ca. 5 min mit einem Rührgerät rühren bis die Mischung recht dick und hell geworden ist. Nun die sehr weiche Butter untermischen und ein paar weitere Minuten mit dem Rührgerät untermischen. Die Mandeln, das Reismehl, Backpulver und Zitronenschale in die Mischung rühren und anschließend in die Kuchenform geben.
3. Die Rhabarberstücke auf den Teig legen und leicht in den Teig drücken.
4. Im Ofen ca. 40 – 60 min backen bis der Rhabarber weich ist. Beim Nadeltest sollte kein Teig an einer Stricknadel oder ähnlichem hängen bleiben.

Tipp:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und kalt oder warm servieren.

Guten Appetit!