



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Rhabarberkuchen



Zutaten Für 1 Springform
26cm

- 100 g Alnatura Butter (weich) + etwas für die Form
- 500 g Rhabarber
- 50 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker
- 4 Alnatura Eier
- 200 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 40 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 1 TL Alnatura Backpulver
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 2 TL Alnatura Puderzucker

Zubereitung 20 Min. + 50 Min. Backzeit

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Rhabarberstangen grob schälen und in 2 cm große Stücke schneiden.
2. Butter mit Zucker und Vanillinzucker 5 Min. cremig schlagen. Eier trennen und Eigelb nach und nach unter den Teig rühren. Nüsse mit Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben, in die Form füllen und glatt streichen. Rhabarberstücke darauf verteilen und den Kuchen im Backofen 45–50 Min. backen.
4. Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Der Kuchen kann auch vegan mit Margarine und Ei-Ersatz gebacken werden. Dazu einfach den nach Packungsangabe angerührten Ei-Ersatz zu der Fett-Zucker-Nuss-Masse geben.

Quelle: Alnatura