



hr1-DOLCE VITA

**Catherine Jamin**

## **Mandel-Rhabarber-Kuchen**

für eine Springform (26 cm Durchmesser)

### **ZUTATEN**

225 g zimmerwarme Butter

150 g Puderzucker

50 g Marzipan

1 TL Bourbonvanillezucker

½ TL Zitronenabrieb

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

10 g Backpulver

225 g gesiebttes Mehl

### Belag:

500 g fein gewürfelter Rhabarber

1 EL Speisestärke

### Außerdem:

Butter zum Einfetten

Mehl zum Bearbeiten

### **ZUBEREITUNG**

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl dabei abklopfen.

Rhabarber schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter mit Puderzucker, Marzipan, Vanillezucker und Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und im Wechsel mit den Eiern unter die Buttermasse geben.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Fruchtwürfel mit etwas Speisestärke bestreuen und auf der Kuchenmasse verteilen. Die Kuchenform auf dem Backofengitter auf mittlerer Schiene gut 45 Minuten backen.

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.