



# Rhabarber Rührkuchen

mit Mandelkruste

ERGIBT: 1 SPRINGFORM, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 45MIN.

## ZUTATEN

Marinieren:

400g Rhabarber  
(ca. 4 Stangen)

20g Zucker

Rührteig:

180g Zucker

75g Butter

1 TL Vanilleextrakt

3 Eier

150g Joghurt, Nature

2 TL Backpulver

280g Mehl

Mandelkruste:

50g Zucker

50g Butter

2 EL Milch

60g Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

1. Schritt

**Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.** Fette die Springformrand ein und kleide den Boden mit Backpapier aus.

2. Schritt

Schneide die Rhabarber in ca. 1cm grosse Stücke und mische sie in einer Schüssel mit dem Zucker, beiseite stellen.

3. Schritt

Für den Rührteig Zucker, Butter und Vanille verrühren.

Die Eier nach und nach begeben und schaumig schlagen. Das Joghurt unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zur Masse geben, zu einem glatten Teig mischen.

4. Schritt

Die Hälfte der Masse in der Springform verteilen, Hälfte der Rhabarber darauf verteilen und die restliche Masse darüber glatt verstreichen. Mit der übrigen Rhabarber bedecken.

Im Ofen für 30min. backen.

5. Schritt

Für die Mandelkruste Zucker, Butter und Milch in einem Topf aufkochen, Topf vom Herd ziehen und Mandeln begeben. Nach der Backzeit die Masse über dem Kuchen verteilen. Für ca. 15min. fertig goldbraun backen.

6. Schritt

Der Kuchen aus dem Ofen nehmen, komplett abkühlen lassen und ausformen. Evtl. mit Puderzucker stauben.

