



Rezept für Rhabarber-Mandel-Kuchen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Für eine Form mit Ø 22 cm

Zutaten:

- 500 g Rhabarber
- 230 g Butter (Raumtemperatur)
- 150 g Zucker + Zucker zum Bestreuen
- 150 g RIEPPER Weizenmehl TYPE 1
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier (L)
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 75 g Skyr Natur
- Prise Salz

Zubereitung:

Die Kuchenform mit Butter einfetten und mit etwas Zucker bestreuen. Den Rhabarber waschen, von etwaigen Blättern befreien und in der Mitte halbieren. Ca. 6 Stücke (je nach Größe) für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Butter und den Zucker für 4 Minuten mit einer Rührmaschine oder einem Handmixer schaumig rühren, nach und nach die beiden Eier hinzufügen und mit dem Vanillemark erneut für etwa 4 Minuten mixen.

Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln, dem Backpulver und der Prise Salz vermengen und zu der Butter-Zucker-Ei-Masse hinzugeben. Im Anschluss den Skyr dazugeben, alle Zutaten kurz vermengen und die Rhabarberwürfel untermischen, bis eine kompakte Masse entsteht.

Den Teig mit einer Teigspachtel gleichmäßig in der Form verteilen, die Teigoberfläche mit dem restlichen Rhabarber dekorieren und diesen leicht eindrücken und mit etwas Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C für ca. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.