Butterkuchen mit Rhabarber und Mandelkruste

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });

Fruchtig, nussiger Familienkuchen vom Blech, mit feiner Säure, einfach beschrieben

Zutaten

- Für ca. 16 Stücke:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 1/4 warme l Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 ganzes Ei
- Etwas Zitronenabrieb
- 230 g Zucker, 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 1 kg Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 2 cm großen Stücken
- 150 g Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, mit dem Mehl, 1 Prise Salz, 200 g Zucker, Vanillezucker, 100 g Butter, dem Ei, der restlichen Milch und Zitronenabrieb glatt verkneten.

Schritt2

Zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30-45 min. aufgehen lassen. Das Volumen sollte sich dann nahezu verdoppelt haben.

Schritt3

Danach gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt4

Dem gefetteten, flachen Backblech anpassen, weitere 20-30 min. abgedeckt ruhen- aufgehen lassen.Den Backofen auf höchste Stufe/Umluft (200 ° C) vorheizen.

Schritt5

In der Zwischenzeit den Rhabarber vorbereiten, auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Die restliche Butter, 30 g Zucker und die Mandelblättchen vermengen.

Schritt7

Den Kuchen ca. 25 min. backen, nach der Hälfte der Backzeit die Mandelbutter auf dem Teig verteilen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** butterkuchen, einfach gemacht, hefeteig, mandelkruste

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/butterkuchen-mit-rhabarber-und-mandelkruste/