

# Rhabarber Kuchen mit Marzipan und Butterstreuseln

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 1:05 h
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '1:05 h', 'servings' : '20', 'yield' : " } });
```

Saisonaler Familien-Blechkuchen

## Zutaten

- Für den Teig:
- 300 g gesiebtetes Mehl mit 1 TL Backpulver gemischt
- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g weiche Butter
- Abrieb 1 Zitronenschale
- 1 Ei, 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 1,5 kg Rhabarber, gewaschen, gefädelt, in Stücken
- 200 g Marzipan-Rohmasse, gut gekühlt
- 1 Eigelb
- 100 g Creme fraiche
- 5 El trockener Weißwein
- Für die Streusel:
- 100 g weiche Butter
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teigboden:

### Schritt2

Alle Zutaten mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf dem gefetteten, hohen

Backblech verteilen und zu einem durchgehenden Boden zusammen drücken.

### **Schritt3**

Dabei einen Teig Rand hochziehen, flächendeckend einstechen und im 180 ° C vor geheizten Backofen 10 min. vorbacken.

### **Schritt4**

Die Streusel:

### **Schritt5**

Unter die geschmolzene Butter die restliche Streuselzutaten mischen und unter Rühren mit einer Gabel krümelig unterarbeiten. Nicht zu viel rühren, der Teig soll krümelig bleiben

### **Schritt6**

Die Füllung:

### **Schritt7**

Die Rhabarberstücke mit dem Weißwein und dem Zucker mengen, ca. 15 min. Saft ziehen lassen, abgießen.

### **Schritt8**

Das auf einer Küchenreibe geraspelte Marzipan, das Eigelb und Creme fraiche dazu geben, verrühren und auf dem Boden verteilen.

### **Schritt9**

Darüber die Streusel streuen, den Backofen auf 200 ° C hochfahren, den Kuchen 25-30 min. backen. Auskühlen lassen und dick mit Puderzucker einstäuben.

**Rezeptart:** Blechkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-kuchen-mit-marzipan-und-butterstreuseln/>