



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 gesiebttes 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/>