



Rhabarber-Mandelkuchen mit Amaretto und süßer Baiserhaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Kontrastiert perfekt mit süßem Baiser, der tolle, jahreszeitliche Familienkuchen

Zutaten

- Für den Teighoden:
- 320 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 330 g Mehl, gesiebt mit 3 Tl Backpulver gemischt
- 160 g gemahlene Mandelkerne
- 5 ganze Eier
- 3 El Amaretto
- 3 Tropfen Bittermandel / Backaroma
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung und den Baiser:
- 1,2 kg Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 3 cm langen Stücken
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 150 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teighoden:

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Bittermandelbackaroma mit dem Hand Rührers 8 - 10 min. intensiv - sehr cremig aufrühren. Nach und nach die Eier dazu geben, das Mehl und die gemahlene Mandeln unter heben; mit Amaretto abschmecken.

Schritt3

Auf dem gefetteten, tiefen Backblech glatt verstreichen, den Rhabarber gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt4

Zunächst auf der 2. Schiene des auf 180 ° C vor geheizten Backofens, 30 min. vorbacken.

Schritt5

Die Baiser Masse:

Schritt6

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen, etwas weiter schlagen, in eine Spritzbeutel geben.

Schritt7

Schritt8

Den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Baiser Masse hübsch darüber spritzen. Weitere 15 min. auf der obersten Schiene backen, leicht goldbraun Farbe nehmen lassen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-mandelkuchen-mit-amaretto-und-suesser-baiserhaube/>