

Rhabarberkuchen „klassisch“ mit Blätterteig, und karamellisierten Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein kinderleichter, saisonaler Rhabarberkuchen Rührteig aus der Springform. Perfekt für die Familien Kaffeetafel, schnell gemacht steht er in weniger als einer Stunde auf dem Tisch. Ausreichend für eine Springform mit 28 cm Durchmesser.

Zutaten

- 1 Päckchen Blätterteig, aufgetaut aus dem Supermarkt
- 1,3 kg frischer Rhabarber
- 50 g gemahlene Mandeln
- 40 - 60 g Mandelblättchen
- 250 g feiner Zucker
- 3 ganze Eigelb
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Zitrone, hiervon etwas Abrieb
- 1 Prise Speisesalz
- 200 g Creme fraiche
- 30 - 40 g Markenbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Rhabarber waschen, putzen, ev. Fäden ziehen und schräg in 2-3 cm große Stücke schneiden.

Schritt2

Mit ca.100 g Zucker mischen, die geriebenen Mandeln mit 50 g Zucker mischen.

Schritt3

Eine mit flüssiger Butter gefettete Springform mit dem Teig bis zum Rand auslegen, hoch ziehen, etwas andrücken.

Schritt4

Zunächst die Mandeln mit dem Zucker gleichmäßig darauf verteilen. Darüber den Rhabarber geben und bei 220° C, Ober - und Unterhitze,

Schritt5

20 min. auf der unteren Schiene vorbacken.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker, Zitronenabrieb, 1 Prise Salz und Creme fraiche glatt verrühren. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 20 min. backen.

Schritt7

In den letzten 5 min. der Backzeit die Mandelblättchen darüber streuen. Heraus nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** blätterteig, Rhabarber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarberkuchen-klassisch-mit-blaetterteig-mandeln-und-baiser/>