

Rührteig-Rhabarberkuchen vom Blech „Hausfrauen Art“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Aus Großmutter's Rezeptbuch, für ein familiäres Wochenende

Zutaten

- Für die Auflage:
- 1,5 kg Rhabarber, geputzt, gefädelt, gewaschen, in 2 cm großen Stücken
- Zitronenabrieb einer 1/2 Zitrone zum marinieren
- Für die Marzipanstreusel:
- 200 g Marzipan - Rohmasse
- 100 g nicht zu weiche Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Mehl, gesiebt
- Für den Rührteig:
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl, gesiebt
- 50 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 5 ganze Eier

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Marzipanstreusel:

Schritt3

Die Marzipan - Rohmasse auf einer Küchenreibe grob raspeln und die nicht zu weiche Butter dazu geben, ebenso den Zucker, und das Mehl. Mit den Knethakeln oder den Händen verkneten und zerbröseln.

Schritt4

Der Rührteig:

Schritt5

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen.

Schritt6

Die Butter mit dem Zucker gut cremig rühren, (Handmixer) einzeln, nach und nach die Eier dazu geben.

Schritt7

Das Mehl unterheben und die Masse in das aus gefettete, tiefe Backblech glatt verstreichen. Den vorbereiteten Rhabarber verteilen und die gekrümelten Streusel darüber geben.

Schritt8

In den auf 150° C vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 45 min. backen.

Schritt9

Danach auskühlen lassen und mit geschlagener Vanillesahne servieren.

Rezeptart: Blechkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ruehrteig-rhabarberkuchen-vom-blech-hausfrauen-art/>