

BUTTERKUCHEN MIT RHABARBER UND MANDELKRUSTE

(1 Blech)

Für den Teig

- 250ml Sahne
- 350g Mehl
- 200g Zucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 4 Eier
- Prise Salz

Für die Mandeldecke

- 125g Butter
- 175g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 EL Milch
- 200g gehobelte Mandeln

Außerdem

- 250g Rhabarber



Die Sahne steifschlagen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenschale und der Sahne zu einem Rührteig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und unter den Rührteig heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Nun den Rhabarber waschen, in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Leicht eindrücken und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) 10 Minuten backen.

Währenddessen die Butter in einem Topf schmelzen, Zucker, Vanillezucker und Milch hinzugeben und etwas köcheln lassen. Die Mandeln hinzugeben und auf dem halb gebackenen Kuchen verteilen. Mit einer Palette oder einem Messer verstreichen. Für weitere 10 Minuten backen, bis die Mandeldecke goldgelb ist.

Der Butterkuchen mit Rhabarber kann sofort oder auch noch vier Tage später gegessen werden. Gut verschlossen hält er sich lange frisch.