

Rhabarberkuchen mit Nussschaum

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Rhabarber
Usa

* FÜLLUNG

60 g Butter
1/2 c Brauner Zucker
3 c Rhabarber; kleingeschnitten
1 c Himbeeren, frisch; nach
--Wunsch

* TEIG

1 c Mehl
1 1/2 ts Backpulver
1 pn Salz
120 g Butter
1 c Zucker
2 Eier
120 ml Buttermilch
1 ts Vanilleextrakt

* QUELLE

-Culinaria USA
-erfasst von Petra Holzapfel

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne, vorzugsweise aus Gusseisen, erwärmen. Den braunen Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis er sich aufgelöst hat. Rhabarber zugeben und gut unterrühren, bis er gleichmäßig mit Zucker bedeckt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Rhabarber nun gegebenenfalls gleichmäßig mit Himbeeren bestreuen. Bis zum Backen beiseite stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen. Eier, Buttermilch und den Vanilleextrakt untermengen. Nun die restlichen Zutaten sorgfältig einrühren. Den Teig über die Rhabarbermasse geben und in der Pfanne 30-40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Zahnstocher den Gargrad prüfen (wenn er keine Rückstände zeigt, ist der Teig durch). Die Pfanne vorsichtig auf einen Servierteller stürzen und 1 Minute ruhen lassen, damit sich die Zuckermasse verteilen kann. Dann die Pfanne abheben. Der Kuchen wird noch warm serviert.

Für 6-8 Personen.