



Saftiger Rhabarberkuchen

Rührteig-Kuchen mit versunkenen Rhabarber-Stücken.

Zutaten:

100g Butter
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Schale von einer Zitrone
2 Eßlöffel Rum
3 Eier
150g Buttermilchfrischkäse
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver

750g Rhabarber
2 Teelöffel Küchle san-apart
125g Zucker
50g Mandelstifte
2 bis 3 Eßlöffel Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Wasser erhitzen und die Rhabarberstücke kurz blanchieren. Die Stücke abtropfen und mit san-apart einstäuben. Küchle san-apart dient dazu die Säure des Rhabarbers etwas zu reduzieren.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Eier cremig schlagen. Danach Frischkäse unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und als letztes unter den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Den Kuchen mit Rhabarber belegen und mit dem Zucker und den Mandelstiften bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad für 50 bis 60 Minuten backen. Teig mit einem Holzspieß prüfen.

Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und die Marmelade auf den Kuchen streichen.