Mandel-Rhabarber-Kuchen

Zutaten für 1 Springform:



Teig:
200 g Butter
8 Eier
200 g Zucker
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g Sahne
500 g Rhabarber

Füllung:
250 g Butter
150 g Zucker
75 g Mehl
250 g Mandelblättchen

Zubereitung:
Den Rhabarber abziehen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.
Für den Teig die Butter lauwarm erwärmen. Eier und Zucker schaumig rühren und die Butter untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Die Sahne schlagen und zuletzt unterziehen. Eine Springform (27 cm Durchmesser) gut fetten und den Teig hineinfüllen. Die Rhabarberstücke darauf gleichmäßig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten anbacken. Inzwischen den Belag zubereiten. Dazu die Butter, Zucker, Mehl

und Mandeln kurz unter Rühren aufkochen lassen und auf dem vorgebackenen Kuchen streichen.
Nochmals ca. 25 Minuten backen. Der Kuchen muss schön goldbraun sein.