

Rhabarber-Buttermilchkuchen

(1 Blech)

400 g Rhabarber	waschen, abziehen, in Stücke schneiden und mit
2 EL Zucker	vermischen. Ziehen lassen.
	In der Zwischenzeit
3 Eier	mit
220 g Zucker	und
2 P. Vanillezucker	schaumig schlagen.
375 ml Buttermilch	
375 g Mehl	und
1 P. Backpulver	unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes
	Backblech streichen und die Rhabarberstücke
	darauf verteilen. Im Backofen bei Heißluft 180°C
	25 Minuten backen.
	Für den Belag
40 g gehobelte Mandeln	mit
1 EL Zucker	mischen, auf dem Kuchen verteilen und weitere
	14 Minuten backen.
	Für den Guss
65 ml Sahne	mit
30 g Butter	aufkochen und sofort nach dem Backen auf den
	heißen Kuchen streichen.

Guten Appetit!