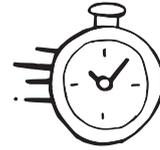


**FÜR 1  
BLECH**



# RHABARBERKUCHEN MIT BUTTERMILCH

**400 g Rhabarber**  
**2 EL Zucker**

waschen, abziehen, in Stücke schneiden und mit vermischen. Ziehen lassen.

In der Zwischenzeit

Für den Teig:

**3 Eier**  
**220 g Zucker**  
**2 Päckchen Vanillezucker**  
**375 ml Buttermilch**  
**375 g Mehl**  
**1 Päckchen Backpulver**

mit  
und  
schaumig schlagen.

und  
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**  
**1 EL Zucker**

mit  
mischen, auf dem Kuchen verteilen und weitere 14 Minuten  
backen.

Für den Guss:

**65 ml Sahne**  
**30 g Butter**

mit  
aufkochen und sofort nach dem Backen auf den heißen  
Kuchen streichen.

## Nährwerte pro 100 g Kuchen:

Energie	210 kcal
Kohlenhydrate	35,2 g
Fett	5,0 g
Eiweiß	4,7 g