

Rhabarber-Marzipan-Kuchen

Mit diesem Rezept schmeckt der saftige Rhabarber-Marzipan-Kuchen wie bei Oma – jetzt ganz einfach und schnell selbst backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Belag:

900 g Rhabarber

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Rhabarberkuchen mit Marzipan?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Für den Teig Marzipan in kleine Stücke schneiden. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine und Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Rhabarberstücke senkrecht ringförmig in den Teig stecken, so dass die Schnittfläche sichtbar ist und dabei knapp 2 cm am Rand frei lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Rhabarber-Marzipan-Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vorher zubereiten.
- Der Kuchen ist ohne Puderzucker gefriergeeignet.
- Bereiten Sie den Kuchen statt mit Finesse Zitronenschale mit Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale zu.

