

KUCHENGLÜCK

Rhabarberkuchen



ZUTATEN (für einen Ring 16cm)

Für die Vorbereitung: (3-4 h vorher)

350 g Rhabarber

2 EL Zucker

Für den Teig:

100 g Zucker

100 g Butter

20 g Marzipan

1 Prise Salz

2 Eier (Gr. M)

100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

1 TL Backpulver

Für den Belag:

½ Vanilleschote

40 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

3 EL saure Sahne

1 Ei (Gr. M)

20 g Butter

etwas Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. 350 g Rhabarber abziehen, in gewünschte Stücke schneiden, mit 2 EL Zucker bestreuen und 3-4 h oder über Nacht ziehen lassen.
2. Den gezuckerten Rhabarber auf ein Sieb geben und den Saft vom Abtropfen in einer Schüssel auffangen.
3. 100 g Zucker, 100 g weiche Butter, 20 g Marzipan und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben. **100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit dem Backpulver gemischt unterarbeiten. Die Masse in die Form geben und gleichmäßig auf dem Boden glattstreichen.
4. Den abgetropften Saft vom Rhabarber auf 150 g mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.
5. **40 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 50 g Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen. 3 EL saure Sahne mit dem Vanillemark hinzufügen.
6. Den Pudding leicht abkühlen lassen, 20 g Butter, 1 Ei unterrühren und auf dem Boden verteilen. Den abgetropften Rhabarber gleichmäßig aufstreuen und den Kuchen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 min. backen.
7. Nach dem Erkalten etwas Puderzucker über den Kuchen sieben.

