

Rhabarber - Mandel - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 24 Stueck)

750	Gramm	Rhabarber (mehr?!)
500	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Pack.	Backpulver
		Zitronenschale
300	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Honig
6		Eier
150	Gramm	Mandelblaettchen

Anleitung:

Rhabarber in ca. 5 cm lange Stuecke schneiden. Mehl, Backpulver, Zitronenschale mischen. Butter und Honig cremig ruehren, Eier und Mehl unterruehren. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen. Rhabarber drauflegen etwas eindruucken, Mandelblaettchen Darueberstreuen. Mittlere Einschubleiste 25 min. backen. Naehrwert: 6g Eiweiss, 16g Fett, 22g Kohlehydrate, 1063 Joule /Stueck