

Rhabarber-Marzipan-Kuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Belag:

ca. 900 g Rhabarber

Sandmasse:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Belag:**
Den Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Sandmasse:**
Für die Masse etwas von der Butter mit klein geschnittenem Marzipan mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Übrige Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Orangenschale dazugeben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.
- 3** Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Rhabarberstücke senkrecht ringförmig in die Masse stecken; knapp 2 cm zum Rand frei lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten



④ **Zum Bestreuen:**

Den erkalteten Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen mit etwas Tortengelee abglänzen statt mit Staubzucker zu bestreuen.

