



# Rhabarber-Mandelkuchen mit Amaretto und süßer Baiserhaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Kontrastiert perfekt mit süßem Baiser, der tolle, jahreszeitliche Familienkuchen

## Zutaten

- Für den Teighoden:
- 320 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 330 g Mehl, gesiebt mit 3 Tl Backpulver gemischt
- 160 g gemahlene Mandelkerne
- 5 ganze Eier
- 3 El Amaretto
- 3 Tropfen Bittermandel / Backaroma
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung und den Baiser:
- 1,2 kg Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 3 cm langen Stücken
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 150 g Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teighoden:

### Schritt2

Die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Bittermandelbackaroma mit dem Hand Rührers 8 - 10 min. intensiv - sehr cremig aufrühren. Nach und nach die Eier dazu geben, das Mehl und die gemahlene Mandeln unter heben; mit Amaretto abschmecken.

### **Schritt3**

Auf dem gefetteten, tiefen Backblech glatt verstreichen, den Rhabarber gleichmäßig darüber verteilen.

### **Schritt4**

Zunächst auf der 2. Schiene des auf 180 ° C vor geheizten Backofens, 30 min. vorbacken.

### **Schritt5**

Die Baiser Masse:

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen, etwas weiter schlagen, in eine Spritzbeutel geben.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Baiser Masse hübsch darüber spritzen. Weitere 15 min. auf der obersten Schiene backen, leicht goldbraun Farbe nehmen lassen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-mandelkuchen-mit-amaretto-und-suesser-baiserhaube/>