

RHABARBER-KUCHEN



[SCHLECKERMAUL]

2.

1 Kg roter Rhabarber

Schälen, 2-3x längs teilen, in 2cm Stücke schneiden, mit 4 EL Zucker vermengen & 2h stehen lassen.

Dann abtropfen lassen, Saft auffangen (und als Sirup mit Sprudel verwenden).

[ZUCKER]

1.

500g Weizenmehl
1 Hefe
250ml lauwarme Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
fein geriebene Schale von einer Zitrone
100g Butter
1 Ei

Hefe in lauw warmer Milch und mit 50g Zucker auflösen, in Mitte des Mehls geben und 30 min gehen lassen. Die restlichen Zutaten unterkneten zu glattem Teig, 30 min gehen lassen,

2/3 des Teiges in Springform mit Rand ausrollen (mit dem Rest kleine Hefebrotchen backen)

mit etwas Puderzucker auswellen

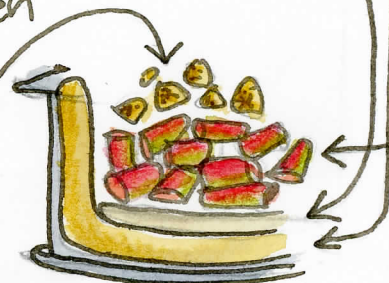
3.

250g Marzipan-Rohmasse

4.

2 EL Zucker
2 EL gemahlene Nüsse
2 EL Butter
1 Prise Zimt

Schnell zu streusen verkneten



5.



180°C

45 min