



Buttriger Rhabarber-Kirsch Blechkuchen

Für den Teig:

4 Stück	Eier
200 gr	Zucker
1Pckg	Vanillezucker
1 Spritzer	Bourbon Vanillepaste
	Abrieb einer BIO Zitronenschale
250 gr	Mehl
1 Pckg	Backpulver
250 ml	Milch

Für den Belag:

400 gr	süße Kirschen
400 gr	Rhabarber
5 EL	Zucker
	eine handvoll Mandelblättchen

Für den Guss:

50 gr	Butter
60 gr	Sahne

außerdem benötigt Ihr:

Silikon-Backmatte(klick)
Handmixer od. Küchenmaschine
ausziehbares Kuchenbackblech (44*33*3,5 cm)
Kirschkerner
Backspray
Gemüeschäler

Zubereitung:

1

Für den Belag:

Rhabarber putzen, waschen, schälen
(es ist normal, dass der Rhabarber unter der Schale grün ist – es gibt viele verschiedene Sorten von Rhabarber)
und in kleine Stücke schneiden.

Mit 3 EL Zucker bestreuen und in einer Schüssel etwas ziehen lassen.



2

Die Kirschen waschen und entkernen, bei Seite legen.
Backofen auf 200°C vorheizen.

3

Für den Teig:

inzwischen Eier, Zucker, Vanillezucker, Vanillepaste und Zitronenschale schaumig rühren.
Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Buttermilch kurz unterrühren.

4

Teig auf ein mit Silikonbackmatte ausgelegtes Backblech
(die Ränder des Backblechs mit Backspray ansprühen)
verstreichen.

5

Rhabarber, den entstandenen Saft wegseihen, mit Kirschen in einer Schüssel mischen. Jetzt die Rhabarber-Kirsch Mischung auf dem Teig verteilen und im vorgeheiztem Backofen 35 Minuten backen.

6

Mandelblättchen und 2 EL Zucker mischen und
nach ca. 25 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen.
Aufgepasst - ich habe meinen Kuchen nach 25 min. mit Alufolie abgedeckt, damit er nicht verbrennt.
Aber dies ist von Backrohr zu Backrohr unterschiedlich.

7

Für den Guss:

Inzwischen Butter und Sahne kurz aufkochen lassen.
Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Buttermischung beträufeln, dann abkühlen lassen und genießen.



Lucina's Tipps:



Vorsicht:

Bei mir war es notwendig, den Kuchen nach 25 min. Backzeit abzudecken, damit er mir an der Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Dazu eignet sich hervorragend eine einfache Alufolie.

Die Erntezeit der Rhabarbers läuft noch bis zum 24 Juni.



Danach steigt die Oxalsäure dieses Stangengemüses extrem an und da diese in hohen Mengen giftig ist, sollte man vorher ernten.

Zum anderen muss die Pflanze auch wieder zur Ruhe kommen und Nährstoffe einlagern.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit !!*

Eure Lucina Cucina