

Frühlingshafter Rhabarber-Eierlikör-Rührkuchen

Zutaten

für einen Rhabarberkuchen in 24 cm Backpfanne oder Springform:

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

225 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote

Etwas Zitronenabrieb

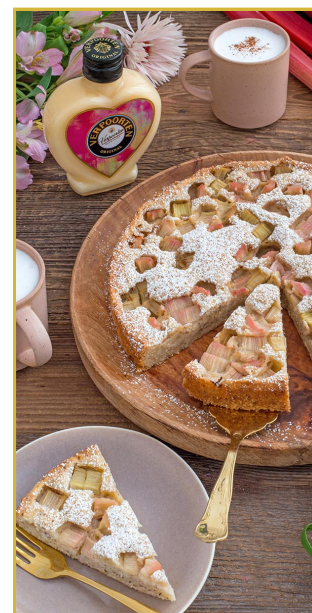
3 Eier

150 g Mehl (Typ 405)

100 g gemahlene Haselnüsse (Nussgrieß)

200 g Rhabarber

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Backofen auf 160°C vorheizen. Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Vanille und Zitronenabrieb mit dem Handrührgerät oder der Küchenrührmaschine kurz cremig rühren. Nach und nach zuerst die Eier und dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und alles schaumig rühren. Das Mehl mit den Nüssen vermischen und unter die aufgeschlagene Masse heben.

2. Die Backpfanne oder Springform einfetten und dünn mit Mehl bestäuben, die fertige Kuchenmasse glatt einfüllen und den Rhabarber gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Leicht eindrücken.

3. Kuchen ca. 50 Minuten backen. Gut abkühlen lassen. Zum Servieren können Sie den fertigen Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wer es gerne fluffiger mag, kann der Mehl-Nuss-Mischung noch einen TL Backpulver hinzugeben, bevor sie unter die Butter-Ei-Masse gerührt wird.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von jeder Art von Rührkuchen. Dieser Rhabarberkuchen kann zum Beispiel hervorragend mit geschlagener Sahne, die mit einem guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL verfeinert ist, serviert werden.

[Link zum Rezept: Frühlingshafter Rhabarber-Eierlikör-Rührkuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de