

Frühlingshafter Rhabarber-Eierlikör-Rührkuchen

Zutaten

Rezeptmenge für eine 24 cm Backpfanne:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Butter, weich

150 g Zucker Raffinade

1 Prise Salz

Vanille, Zitronenabrieb

2 Eier

100 g Mehl (Typ 405)

70 g gemahlene/geriebene Haselnüsse (Nussgrieß)

200 g Rhabarber (in Weißwein kurz blanchiert)



Zubereitung

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Vanille und Zitronenabrieb mit dem Handrührgerät oder der Küchenrührmaschine kurz aufschlagen.
2. Eier von der Schale befreien und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen, anschließend dieses Gemisch mit der Butter-Zuckermischung schaumig rühren.
3. Das Mehl mit dem Nussgrieß vermischen und mit einem Löffel unter die aufgeschlagene Masse vorsichtig unterheben (Melieren).
4. Die Backpfanne einfetten und dünn mit Mehl bestäuben, die fertige Kuchenmasse glatt einfüllen und den blanchierten Rhabarber gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.
5. Backofen auf 160°C vorheizen und bei erreichter Temperatur ca. 45-50 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Zum Servieren können Sie den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eignet sich sehr gut zur Verfeinerung von Rührkuchen. Der "Frühlingshafte Rhabarber-Eierlikör-Rührkuchen" kann zudem hervorragend mit geschlagener Sahne, die mit einem guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinert ist, serviert werden.

Leser-Tipp

Tipp: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von jeder Art von Rührkuchen. Der "Frühlingshafte Rhabarber-Eierlikör-Rührkuchen" 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](#)