Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn

Nachdem ich die Rhabarbersaison schon mit der Rhabarber-Nicecream eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig ist er.
Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn

Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter
200 g Marzipan
80 g Zucker + 2 EL
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
Ca. 500 g Rhabarber
100 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Abgerieben Schale und Saft von ½ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.
Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.
Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.
Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn

Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch reichtzeitig blogfein zu machen.
Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende – macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
108
Send email