Rhabarber-Mohn-Kuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Vorbereitung

400 g	Rhabarber
50,0 g	Zucker

Fertigstellung

150 g	Margarine
150 g	Zucker
3,0	Eier
150 ml	Apfelsaft
225 g	Weizenmehl Typ 550
0,5 Päckchen	Backpulver
60,0 g	Milch
25,0 g	Butter
125 g	gemahlener Mohn
50,0 g	Zucker
1,0	Ei
1,0 Msp	Koriander (gemahlen)
50,0 g	Mandelblättchen
1,0 EL	Puderzucker

(Angaben für 1 Kuchen)

Rhabarber und Mohn sind eine seltene Kombination, die aber wirklich zu empfehlen ist. Dieser Kuchen schmeckt herrlich saftig.

Zubereitung

Am Vorabend den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und eingezuckert über Nacht stehen lassen.
Am nächsten Tag den Rhabarber abtropfen lassen und den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Margarine schmelzen lassen, mit Zucker und Eiern dickcremig schlagen. Apfelsaft unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver einrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben und im Ofen (unten, Umluft 180°C) 20 Minuten vorbacken.
Die Milch erhitzen, die Butter darin schmelzen und Mohn und Zucker einrühren. Die Masse twas abkühlen lassen und dann das Ei einrühren, mit Koriander würzen. Die Mohnmasse, Mandelblättchen und Rhabarberstücken mischen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 30 bis 35 Minuten fertigbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.