



Back-Special: Rhabarber-Blondies-Kuchen

mit weißer Schokolade und Zimt



40-50min



2 Personen

Saftig und im schönsten Rhabarber-Rot - so kredenzt du deinen Gästen den Blondies-Kuchen, der seinen Namen den weißen Schokoladesprenkeln verdankt. Der fluffige Teig mit duftendem Zimt und Walnüssen gelingt dir dank unserer Anleitung spielend. Dein Kuchen wird mit höchster Wahrscheinlichkeit nicht lange auf dem Tisch stehen bleiben - da wird sogar Oma neidisch!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 1 Packung Rhabarber
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (24cm Ø)
- Backpapier
- 2 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

In einem Topf mit hellem Boden sieht man besonders gut, wann die Butter braun wird. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

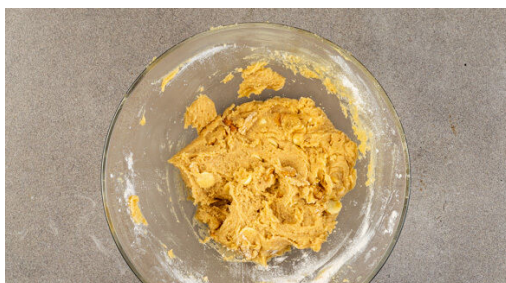
Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 9.5g



1. Butter bräunen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. **110g Butter** in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze unter häufigem Rühren 5-7Min. schmelzen, bis sie anfängt, braun zu werden und nussig zu duften. **Vorsicht**, die **Butter** kann schnell zu dunkel werden. Die gebräunte **Butter** aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



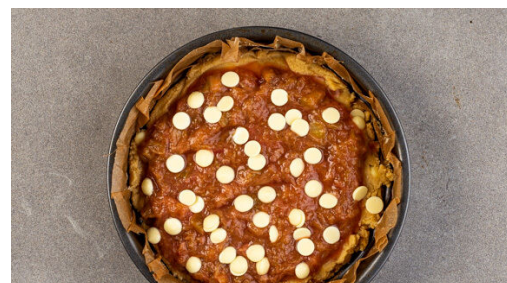
4. Teig fertigstellen

Das **Mehl**, **1TL Backpulver**, die **1/2 des Zimts** und 1 kräftige Prise Salz unter die **Butter-Mischung** rühren, bis alles grob vermengt ist. Die **Walnüsse** zerkleinern und mit **1/4 der Schokodrops** vorsichtig unter den **Teig** heben.



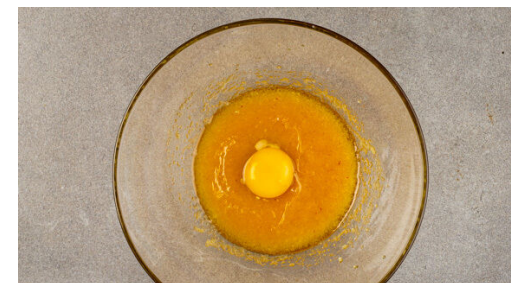
2. Rhabarber kochen

Den **Rhabarber** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit **35g Zucker**, der **1/2 des Vanillezuckers** und 1-2TL Wasser in einen weiteren kleinen Topf geben. Bei niedriger Hitze 8-10Min. kochen, bis der **Rhabarber** weich und die **Flüssigkeit** sirupartig eingedickt ist.



5. Kuchen zubereiten

Eine Springform (24cm Ø) mit Backpapier auslegen und mit **1TL Butter** einfetten. Den **Teig** gleichmäßig in der Springform verteilen. Das **Rhabarberkompott** auf dem **Teig** verteilen, dabei den Rand freilassen. Mit **1/4 der Schokodrops** bestreuen.



3. Teig vorbereiten

Die **Butter** mit dem **restlichen Zucker** und dem **restlichen Vanillezucker** verquirlen, anschließend 1 Ei unterrühren. **Achtung**, nicht zu lange rühren!



6. Kuchen backen

Den **Kuchen** im Ofen 25-30Min. backen, bis der Rand goldbraun ist. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken. Den **Rhabarber-Blondies-Kuchen** abkühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.