



Back-Special: Rhabarber-Blondies-Kuchen

mit weißer Schokolade und Zimt



40-50min



3-4 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

- 2 Packungen Butter ⁷
- 2 Packungen Rhabarber
- 400g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Springformen (à 24cm Ø)
- Backpapier
- 2 mittelgroße 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 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 8.6g



1. Butter bräunen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. **220g Butter** in einem mittelgroßen 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**, **2TL Backpulver**, den **Zimt** und **1/2TL Salz** unter die **Butter-Mischung** rühren, bis alles grob vermengt ist. Die **Walnüsse** zerkleinern und mit der **1/2 der Schokodrops** vorsichtig unter den **Teig** heben.



2. Rhabarber kochen

Den **Rhabarber** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit **70g Zucker**, der **1/2 des Vanillezuckers** und 1EL Wasser in einen weiteren mittelgroßen Topf geben. Bei niedriger Hitze 8-10Min. kochen, bis der **Rhabarber** weich und die **Flüssigkeit** sirupartig eingedickt ist.



5. Kuchen zubereiten

Zwei Springformen (à 24cm Ø) mit Backpapier auslegen und jeweils mit **1TL Butter** einfetten. Den **Teig** gleichmäßig auf die Springformen verteilen. Das **Rhabarberkompott** auf den **Teigen** verteilen, dabei die Ränder freilassen. Mit den **restlichen Schokodrops** bestreuen.



3. Teig vorbereiten

Die **Butter** mit dem **restlichen Zucker** und dem **restlichen Vanillezucker** verquirlen, anschließend 2 Eier unterrühren. **Achtung**, nicht zu lange rühren!



6. Kuchen backen

Die **Kuchen** im Ofen 25-30Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Springformen tauschen. **Tipp**: Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte der **Kuchen** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, sind die **Kuchen** durchgebacken. Die **Rhabarber-Blondies-Kuchen** abkühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.