



# RHABARBER-NUSS-KUCHEN

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Butter, weich

**125 g** Zucker

**1** Ei(er)

**250 g** Weismehl, glatt

**8 g** Backpulver

Salz

### FÜR DIE NUSSSCHICHT

**75 g** QimiQ Rahm-Basis

**90 g** Butter

**70 g** Zucker

**8 ml** Rum

**250 g** Haselnüsse, gerieben

### FÜR DEN BELAG

**500 g** Rhabarber, frisch, geschält

Butter, für die Backform

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und löffelweise dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Für die Nussschicht Butter schmelzen. Restliche Zutaten dazugeben und rühren, bis eine gebundene Masse entsteht.
4. Den Boden in die vorbereitete Form drücken. Rhabarber darauflegen und die Nussmischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.