



# RHABARBER-NUSS-KUCHEN

## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

**75 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Beurre, mou

**125 g** Sucre

**1** Œuf(s)

**250 g** Farine, sans levure

**8 g** Levure chimique

Sel

### FÜR DIE NUSSSCHICHT

**75 g** QimiQ Base crème

**90 g** Beurre

**70 g** Sucre

**8 ml** Rhum

**250 g** Noisettes, râpée

### FÜR DEN BELAG

**500 g** Rhabarber, frisch, pelée

Beurre, für die Backform

## PRÉPARATION

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, QimiQ Classic, Zucker und Rum in einem Topf schmelzen. Haselnüsse 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.