

RHABARBER-NUSS-KUCHEN

QimiQ VORTEILE

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





15

leich

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN	
FUK DEN BODEN	
75 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Butter, weich
125 g	Zucker
1	Ei(er)
250 g	Mehl, glatt
8 g	Backpulver
	Salz
FÜR DIE NUSSSCHICHT	
75 g	QimiQ Classic
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, QimiQ Classic, Zucker und Rum in einem Topf schmelzen. Haselnusse 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.