



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 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. 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.