

Rhabarber-Marzipan-Blechkuchen

Saftiger Marzipan-Rührteig mit Rhabarber und Nüssen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

5 Stangen Rhabarber

200g Marzipanrohmasse

5 Eier

150ml Öl

180g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

150g gemahlene Nüsse oder Mandeln

1 P. Backpulver

Zum Bestreuen:

3 EL Zucker

100g gehackte und geröstete Haselnüsse oder Mandeln

Für den Guss:

150g Puderzucker

Saft von 1 Zitrone

1. Rhabarber putzen, in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden

und NUR 1 Minute in heißem Wasser kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Ungekocht werden die Rhabarberstücke auf dem Kuchen nicht richtig weich. Marzipan grob raspeln.

2. Marzipan, Eier, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät kurz glattrühren. Mehl, Nüsse oder Mandeln und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und mit Rhabarberstücken belegen. Mit gehackten und gerösteten Haselnüssen oder Mandeln und Zucker bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen.

4. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Den heißen Kuchen damit bepinseln. Auskühlen lassen.

