

Rhabarber-Schmand-Kuchen

Erfrischender Rhabarberkuchen mit Nuss-Hirse-Schmand-Belag.
Saftig und lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

150g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

Für den Belag:

4 Eigelb

150g Zucker

1 P. Vanillezucker

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

2 EL Hirsegrieß

3 EL gemahlene Nüsse oder Mandeln

4 Eiweiß

400g Rhabarber

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen über das Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls zugeben. Mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform verteilen, Rand hochziehen. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Eigelb, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Schmand, Grieß, Nüsse mit dazu vermengen.
4. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Schmandmasse heben.
5. Den Rhabarber auf den Mürbeteigboden verteilen. Die Schmandmasse darüber streichen. Bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen.

Fruktosearm-Tipp: Zucker durch Reissirup ersetzen. Reissirup besitzt eine geringere Süßkraft als Zucker, deshalb etwas mehr Sirup als die angegebene Menge Zucker verwenden. Rhabarber gehört zu den fruktosearmen Obstsorten und ist im Rahmen einer fruktosearmen Ernährung gut geeignet.