



Süßkartoffel-Rhabarberkuchen

Zutaten (für zwölf Stücke)

180 g Süßkartoffeln, gekocht und püriert
3 Eier
200 g Zucker
180 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
75 ml Öl
75 g Schmand
1 EL Kakaopulver (schwach entölt)
4 Stangen Rhabarber, blanchiert und in Stücke geschnitten
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Puderzucker
½ EL Rhabarberfond

Garnitur:

100 ml geschlagene Sahne mit Minzekronen

Zubereitung (circa eine Stunde)

Eier mit dem Zucker gut verschlagen und Schmand und Süßkartoffel-Püree zufügen. Mit dem Öl gut verrühren. Mehl zugeben, Backpulver darüber sieben, geriebene Mandeln vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine Springform füllen (Boden mit Backpapier auslegen), Kakaopulver darüber sieben, mit einer Gabel den Kakao so verrühren, dass es marmoriert wird. Rhabarberstücke darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad eine knappe Stunde backen. Danach mit verrührter Aprikosenkonfitüre einpinseln. Puderzucker mit etwas Rhabarberfond verrühren und Kuchen damit glasieren. Den Kuchen in Stücke schneiden, mit geschlagener Sahne eine Rosette spritzen, mit Minzekronen garnieren.

Nährwerte pro Stück

267 kcal – 12 g Fett - 5 g Eiweiß – 36 g Kohlenhydrate – 3 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.