



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Rhabarber-Mandel-Küchlein

- 180 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Mehl, Type 405
- 70 g weiche Butter
- 60 g brauner Zucker
- 60 g Honig
- 4 Eier, Kl. M
- 4 kleine Stangen Rhabarber
- 1 TL Backpulver
- 1 EL frisch geriebene Bio-Zitronenschale
- Etwas Butter zum Fetten der Formen
- 1 EL Zucker zum Bestreuen

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Rhabarber-Mandel-Küchlein

Rezept für 4 Personen**Zubereitung ca. 45 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

45,2 g Fett 56 g Kohlenhydrate 20,1 g Eiweiß 9,4 g Ballaststoffe
711 kcal Brennwert

1 Teig vorbereiten:

Den Ofen auf 160 °C vorheizen. 70 g weiche Butter in eine Schüssel geben und mit 180 g gemahlenden Mandeln, 1 EL frisch geriebener Zitronenschale, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 4 Eiern, 60 g braunem Zucker und 60 g Honig zu einem glatten Teig verrühren.

2 Rhabarber vorbereiten:

4 kleine Stangen Rhabarber putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

3 Küchlein formen:

Den Teig gleichmäßig auf 4 gefettete, ofenfeste Förmchen verteilen. Die Rhabarberstücke daraufsetzen und leicht in den Teig drücken. Anschließend mit 1 EL Zucker bestreuen.

4 Backen:

Die Förmchen in den vorgeheizten Ofen geben und die Küchlein etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Tipps & Varianten: Tipp: Die Rhabarber-Mandel-Küchlein schmecken besonders lecker, wenn Sie sie warm mit einer cremigen Vanillesoße servieren. Variante: Statt Rhabarber können Sie auch Mango- oder Apfelstücke verwenden - so erhalten die Küchlein eine fruchtig-exotische oder herbstlich-süße Note. Nicht vergessen: Lassen Sie die Küchlein nach dem Backen kurz in den Förmchen abkühlen, bevor Sie sie servieren - so behalten sie ihre Form und bleiben schön saftig.