



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Rhabarber-Mandel-Küchlein

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

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://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

**Rhabarber-Mandel-Küchlein** Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

70 g weiche Butter in eine Schüssel geben und mit 180 g gemahlenden Mandeln, 1 EL frisch geriebene Zitronenschale, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 4 Eiern, 60 g braunem Zucker und 60 g **GEFRO Honig Wald und Blüte** zu einem glatten Teig verrühren.

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

Den Teig auf 4 gefettete ofenfeste Förmchen verteilen, die Rhabarberstücke daraufsetzen und leicht andrücken. Den Rhabarber mit 1 EL Zucker bestreuen.

Die Förmchen für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun backen.

**Tipp:** Servieren Sie die Rhabarbertörtchen mit einer Vanillesoße.

Anstatt des Rhabarbers können Sie die Törtchen auch mit Mango oder Apfel herstellen.