

# Rhabarber-Marzipankuchen

400 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 g Margarine  
275 g Zucker  
Salz  
6 Eigelbe  
1,2 kg Rhabarber  
20 g Semmelbrösel  
400 g Marzipanrohmasse  
2 P. Vanille-Puddingpulver  
400 ml Schlagsahne  
1 EL Puderzucker

Mehl, Backpulver, Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 3 El. Eiswasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kalt stellen.

Das Backblech gut fetten, den Teig direkt auf dem Blech ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen. Im 200 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Semmelbrösel auf den vorgebackenen Teig geben, damit der Rhabarber nicht durchweicht, den Rhabarber darauf verteilen und mit 50 g Zucker bestreuen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. Mit 4 Eigelb und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Abwechselnd Puddingpulver und Schlagsahne unterrühren. Den Marzipan-Pudding-Guß gleichmäßig über den Rhabarber verteilen. Vor den Kuchenrand ein gefaltetes Stück Alufolie setzen oder eine Fettpfanne benutzen.

Kuchen weitere 25-30 Minuten wie oben backen. Mit Puderzucker bestäuben.