



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

Einkaufszettel

Rhabarber-Mandel-Küchlein

- 60 g Honig
- 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

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

1. Teig vorbereiten:

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

70 g weiche Butter in eine Schüssel geben und mit 180 g gemahlenen 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:

Tipps: 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.