



## Rhabarberkuchen **de Luxe**

Zutaten (für ein Blech 60 x 40 cm)	Menge
<b><u>Rührmasse:</u></b>	
<b>Westfalia Rühr Frisch</b>	1500 g
<b>Westfalia Goldquell-Öl</b>	600 g
Wasser	600 g
 Rhabarber	 1500 g
<b><u>Füllcreme:</u></b>	
Westfalia Creme Royal	800 g
Wasser, kalt	2000 g
<b><u>Crunch-Topping:</u></b>	
<b>Westfalia Bienenstich Fix</b>	200 g
Haselnüsse, gehobelt	400 g
<u>Zimt</u>	<u>5 g</u>
	7605 g

### Herstellung:

Die Zutaten für die Rührmasse in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten verrühren.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech 60 x 40 cm gleichmäßig verstreichen, mit den Rhabarberstücken belegen und bei 180 °C im Umluftofen 35 bis 40 Minuten backen.

Für die Füllcreme, Westfalia Creme Royal und das kalte Wasser in der Anschlagmaschine bei hoher Geschwindigkeit ca. 5 Minuten zu vollem Volumen aufschlagen.

Den fertigen Kream auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.

Bienenstich Fix, gehobelte Haselnüsse und den Zimt miteinander mischen und im Backofen karamellisieren lassen, den Crunch gleichmäßig auf dem geschnittenen Kuchen streuen.