

RHABARBERKUCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

- 300 g Rhabarber
- 180 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 230 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver



Zubereitung:

1. Wasche und schäle den Rhabarber. Schneide ihn in mundgerechte Stücke.
2. Rühre die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig. Gib nach und nach die Eier dazu. Mische das Mehl mit Backpulver und rühre es unter den Teig. Hebe die Hälfte vom Rhabarber unter.
3. Fette eine 26 cm Backform. Gib den Teig hinein und verteile die restlichen Rhabarberstücke darüber. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
4. Backe den Kuchen für 35 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb. Bestreue ihn nach Belieben mit etwas Puderzucker.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

