

Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen ...

... dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt ...



Rhabarberkuchen vom Blech

Zutaten:

- ca. 1 kg frischer Rhabarber, geputzt und in Stücke geschnitten
- 1 EL brauner Zucker

- 300 g weiche Butter
- 280 g Zucker
- 6 Eier (M)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 4 TL Weinsteinbackpulver
- 200 g Sahnejoghurt
- 1 Prise Salz



... dann ans Werk:



Zubereitung:

- Die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und mit der Stärke und dem braunen Zucker vermischen.
- In der Zwischenzeit Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, dann die Eier jeweils einzeln kurz unterrühren. Puddingpulver, Salz, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt unter den Teig rühren.
- Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen, die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40-45 Min. backen.
- Nach dem Backen den Kuchen kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.



Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit! ☺

Herstellung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. Std.

Koch-/Backzeit: ca. 40-45 Min.

Gesamtzeit ca. 55-60 Min.