



Rhabarberkuchen

Zubereitung

Zutaten

- 500g Rhabarber
 - 260g weiche Butter
 - 6 Eier
 - 300g Zucker
 - 400g Mehl
 - 2 Päckchen Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - Puderzucker zum Bestäuben
-

Tipps:

- Der Rhabarber kann vor der Verwendung kurz mit etwas Zucker bestreut und ziehen gelassen werden, um die Säure etwas zu mildern.
- Der Kuchen schmeckt besonders gut mit einem Klecks Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.

1. Vorbereitung:

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

2. Teig zubereiten:

- Mit dem Mixtopf:

- Alle Zutaten (Butter, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver, Salz) in den Mixtopf geben.

- 20 Sekunden auf Stufe 6 verrühren, dabei mit dem Spatel nachhelfen.

- Falls nötig, den Vorgang wiederholen, bis ein glatter Teig entsteht.

- Mit dem Handrührgerät:

- Alle Zutaten (Butter, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver, Salz) in eine große Schüssel geben.

- Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

3. Kuchen formen:

- Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen.

- Die Rhabarberstücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

4. Backen:

- Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 30-35 Minuten backen, bis er goldbraun ist und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

5. Servieren:

- Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.