



Rhabarberkuchen

1 KUCHEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

3 Eier
125 g Bayernland Goldbutter
1 Pck. Backpulver
125 g Zucker
125 g Mehl
Vanilleextrakt
Prise Salz
500 g Rhabarber
2 EL Zucker zusätzlich für den Rhabarber

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz ca. 8 Minuten dickcremig aufschlagen. Eier einzeln jeweils ca. 1 Minute unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unter die Fett-Eiermasse rühren.
3. Den Rührteig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne geben und gleichmäßig glattstreichen. Rhabarber darauf verteilen.
4. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30 bis 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](https://essen-mit-liebe.com)

