

RHABARBER KUCHEN



90 g	Butter
170 g	Zucker
1 P	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
½ P	Backpulver
500 g	Rhabarber in Würfel

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Springform mit Backpapier vorbereiten.
2. Butter in den  geben und 3 min. / 37° / Stufe 1 schmelzen. (muss nicht alles ganz flüssig sein)
3. Restliche Zutaten dazugeben und 2 min.. /  kneten.
(Der Teig ist meistens eher fest, dann gebe ich ca. 2 EL Milch dazu)
4. Rhabarber dazu geben und 30 sek. /  in die Springform füllen.
5. In der unteren Hälfte des Backofens ca. 1Std. backen. Abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: - Es können auch nur 450g Rhabarber verwendet werden.
- Wer möchte, kann der Kuchen auch mit einer Schokoladenglasur überziehen, dann 100 g dunkle Schokolade mit 100g Rahm bei 40° C schmelzen.