Versunkener Rhabarberkuchen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	40 Minuten	Kuchen 24cm

200 ° C Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

- 600 g Rhabarberstücke
- 250 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 150 g Kokosblütenzucker oder Rohrzucker
- 4 mittlere Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL gemahlene Vanille
- weiche Butter für die Form
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Boden der 24cm-Springform mit Backpapier auslegen. Formenrand mit weicher Butter einfetten.

Rhabarberstangen waschen abtrocknen Randstücke abschneiden und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Die weiche Butter mit dem Zucker und Salz cremig rühren bis die Masse deutlich heller ist. Ein Ei nach dem anderen zugeben und einzeln gut unterrühren. Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen und kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Rhabarstücke senkrecht dicht in den Teig stecken.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe machen.

Herausnehmen und ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend Formenrand entfernen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet