Backen mit Klausi

Saftiger Rhabarberkuchen

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 800 g Rhabarber, 300 g weiche Butter, 300 g Zucker, Salz, 6 Eier,
- 2 P. Vanillezucker, 300 g Mehl, 100 g Speisestärke, 2 TL Backpulver,
- 30 g Mandelstifte, 200 g Schmand, Minze

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, abziehen u. klein schneiden. 100 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, Schmand, Mandeln, 2 Eier, Puddingpulver verrühren.

2. Mehl, Stärke u. Backpulver gut vermischen. Butter mit Zucker, Vanillezucker u. etwas Salz cremig schlagen. Die restl. Eier nacheinander unterrühren, Mehlgemisch unterrühren. Teig in eine gefettete 28er Springform geben u. gleichmäßig verteilen.

3. Rhabarber darin verteilen, den Schmandguss drüber geben u. für 45 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.

4. Abkühlen lassen, entformen u. mit Minze garniert auf einer Servierplatte servieren.

Tipp des Chaoten: *Dazu einen guten Kaffee genießen. Lecker!*

Erstellt von Klausi am 10.06.2023