



Rhabarber-Joghurt-Cake



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

Zutaten

- 150 g **Butter**, in Stücken, weich
- 1 Becher **Vanille-Joghurt** (180 g), Becher ausgespült und getrocknet zum Abmessen
- 2 **Joghurtbecher Zucker**
- 1 Prise **Salz**
- 3 **Eier**

- 3 **Joghurtbecher Mehl**
- 1 TL **Backpulver**
- 3 Stängel **roter Rhabarber** (ca. 250 g), in ca. 1 cm langen Stücken

Zubereitung

1. Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Rhabarber unter die Eimasse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Form:

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

Backen:

ca. 70 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Service

Hinweis:

Beim Rühren der Butter mit Joghurt, Zucker und Eiern kann das Joghurt ausflocken. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des gebackenen Cakes.

Haltbarkeit:

gut in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Nährwert pro Stück (1/16):

9 g Fett
4 g Eiweiss
36 g Kohlenhydrate
1026 kJ (245 kcal)