



## Rhabarberkuchen

### Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten + 45–50 Minuten backen + abkühlen lassen

### Zutaten (Dessert für 6–8 Personen - Für 1 Springform à 26 cm Ø)

1 EL	Butter für die Form
4 EL	Rohrzucker
500 g	Rhabarber

### Teig:

180 g	Butter, weich
1 Prise	Salz
180 g	Zucker
4	Eier
100 g	Halbweissmehl
80 g	gemahlene Mandeln
½ Briefchen	Backpulver

### Zubereitung

1. Springformboden mit Backpapier belegen, Ring aufsetzen. Form sehr gut ausbuttern. Boden mit Rohrzucker bestreuen. Rhabarber rüsten und in 5 cm grosse Stück schneiden, auf den Zucker verteilen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig Butter, Salz und Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen. Eier nacheinander darunterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und unterheben. Teig auf dem Rhabarber glatt streichen. Kuchen in der Ofenmitte 45–50 Minuten backen. Nadelprobe machen. Kuchen in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte stürzen. Kuchen ganz frisch z. B. mit Schlagrahm servieren.

**saisonküche**