

# EINFACHER RHABARBERKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 33 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 2 Wasser, Weizenmehl, Backpulver und Backkakao dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Die Masse auf einem Backblech (ich habe zusätzlich einen Backrahmen verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte) verteilen.
- 4 Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 5 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen.



## Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH/BACKRAHMEN  
30 X 30 CM

### TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Wasser
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
20 g	Backkakao
300 g	Rhabarber