EINFACHER RHABARBERKUCHEN

4.7 bei 33 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 169 Grad | 40 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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