

RHABARBERKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 97 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Rhabarberstangen schälen, dicke Stangen halbieren. Den Teig auf ein Backblech streichen (ich hab dazu auch wieder meinen [Backrahmen](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet) und die würfelig geschnittenen Rhabarberstücke auf den Kuchen legen.
- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 35 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM)

TEIG

- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 180 g zimmerwarme Butter
- 350 g Weizenmehl 700
- 10 g Backpulver
- 250 g Milch

- 5 Rhabarberstangen