

RIBISEL-RHABARBER-KUCHEN



★★★★★ 4.9 bei 32 Bewertungen

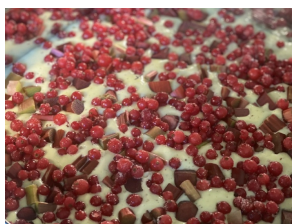


Wieder ein schneller und alltagstauglicher Kuchen, der Groß und Klein begeistert!

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 gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern sehr schaumig rühren. Jetzt das Öl langsam einfließen lassen und danach noch Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2 Die Masse auf ein Backblech oder in einen Backrahmen streichen und mit Ribiseln und Rhabarber belegen.



3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH BZW. 1 BACKRAHMEN

TEIG

5	Eier
125 ml	Öl
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
125 g	Milch
150 g	Ribiseln
	Rhabarber, geschält
150 g	und in kleine Würfel geschnitten