

RIBISEL-RHABARBER-KUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 19 Bewertungen



Wieder mal ein schneller Kuchen für den Alltag und für zwischendurch!

Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Danach Dotter und Zucker sehr schaumig rühren. Jetzt das Öl langsam einfließen lassen.
- 2 Das Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 3 Die Masse auf ein Backblech streichen und abschließend die Ribisel und den Rhabarber darauf verteilen.

Den Kuchen bei 180 Grad 25 Minuten backen.



Zutaten

1 BACKRAHMEN (30 X 40 CM)

TEIG

5 Stk.	Eier
125 g	Öl
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
125 g	Milch
150 g	Ribisel (meine waren tiefgefroren)
	Rhabarber (meiner war frisch & in kleine Würfel geschnitten)