



Rhabarberkuchen

Zutaten

350g	Rhabarber, in Würfel
1 TL	brauner Zucker
2	Eier
125	Butter, weich
125g	Kristallzucker
2 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125g	Mehl
35g	Maizena
1 TL	Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Rhabarberwürfel mit dem braunen Zucker vermischen.

Eier, Butter, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf und **1 Min./Stufe 3.5** verrühren.
Mehl, Maizena und Backpulver dazugeben und **1 Min./Stufe 3.5** verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben, glattstreichen und mit den Rhabarberstückchen belegen (etwas in den Teig drücken) und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

Mit einem Holzspieß testen, ob der Kuchen gar ist und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.