



## 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.