

Rhabarberkuchen

Barbara Lukesch, Zollikon: «Frisch, fruchtig, lecker – ein genialer Kuchen für alle Gelegenheiten. Die Säure des Rhabarbers passt unwiderstehlich gut zum Puderzucker, bei dem man nicht sparen darf.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
800 g Rhabarber 150 g Butter 150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 4 Eier 150 g Mehl (ich liebe Dinkelmehl zum Backen) 1 TL Backpulver Puderzucker zum Bestäuben	<ol style="list-style-type: none">1. Die Rhabarberstangen putzen und von der Haut befreien; in nicht zu kleine Stücke schneiden.2. Die Butter mit dem Handmixer hell und schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiterschlagen. Die Eier untermischen und erneut kräftig unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Küchenschaber unterheben und gut mischen.3. Den Boden einer Springform (24 bis 26 cm Durchmesser) mit Backtrennpapier auskleiden. Den Teig hineinleeren und die Rhabarberstücke senkrecht hineinstecken.4. Den Kuchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille rund 45 Minuten lang backen.5. Den Kuchen auskühlen lassen. Erst mit Puderzucker bestäuben, wenn bereits Stücke geschnitten sind.6. Ein Klacks Rahm passt hervorragend dazu.