

Rhabarber-Cake

Claudia Castagnola, Zollikon: «Diesen leckeren, leicht säuerlichen und schön feuchten Cake mache ich viel in den wenigen Wochen, wenn Rhabarber-Zeit ist: von Mitte März bis Ende Juni.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
150 g weiche Butter 1 180 g-Becher Vanillejoghurt (Becher ausspülen und trocknen) 2 Becher Zucker 1 Prise Salz 3 Eier 3 Becher Mehr 1 TL Backpulver 3 Stängel (ca. 250 g) Rhabarber in 1 cm langen Stücken	<ol style="list-style-type: none">1. Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist.2. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Rhabarber unter die Eimasse geben. Teig in die Cakeform füllen. (Mit Alufolie auskleiden oder buttern und leicht mehlen)3. Rund 70 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen