

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

FINNISCHER RHABARBERKUCHEN

ZUTATEN:

600 gr Rhabarber (etwa 4 Stangen)
75 gr geschmolzene Butter
3 ganze Eier
100 gr Zucker
2 tl Vanillezucker
225 gr Mehl
150 ml Sahne
brauner Zucker

BACKANLEITUNG:

1. Rhabarber schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden, zuckern und für eine halbe beiseite stellen.
2. Die geschmolzene Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und eine Prise Salz schaumig schlagen.
3. Mehl und Sahne unterrühren.
4. Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem Boden einer eingefetteten Tarte- (Ø 28 cm) oder Springform (Ø 26 cm) verteilen.
5. Den Saft des Rhabarbers abgießen und die Fruchtstücke auf dem Teig verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober-/Unterhitze) etwa 25 Minuten backen, bis der Teig an den Rändern goldbraun gebacken ist. Mit braunem Zucker, bestreuen und nach Belieben mit Sahne oder Vanilleeis servieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Ruhezeit Rhabarber: ca. 30 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Gesamtkosten: ab 2,80 €