

# =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 €