

Rhabarberkuchen



Zutaten für ein Blech:

- 6 Eier
- 375 g Dinkelmehl
- 300 g Zucker (Rohrzucker)
- 1 EL Vanillezucker
- 100 ml neutrales Öl
- 100 ml Wasser
- 2 EL Backpulver
- 3 Stangen frischer Rhabarber

Zubereitung

1. Rohr auf 180°C vorheizen.
2. Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig rühren.
3. Mehl und Backpulver dazu mischen.
4. Schnee unterheben und die Masse in das Blech gießen.
5. Die geschälten und geschnittenen Rhabarber darauf verteilen. (Wer es gerne etwas süßer hat, kann am Schluss noch etwas Rohrzucker auf die Oberfläche streuen).
6. Den Kuchen ca. 30 min. backen.
7. Anschneiden und genießen!

Viel Freude beim Nachbacken!

