

*Tici Kaspar*

## BLITZSCHNELLER RHABARBER-HIMBEER-KUCHEN

**Für 1 Tortenform oder 1 Backblech:**

### **Kuchen**

- 150 g Dinkelmehl
- 120 g brauner Zucker
- 60 g Butter, flüssig
- 6 Bio-Eier
- Schale von 1 Bio-Zitrone

### **Optional: Streusel nach Lust und Laune**

- 80 g Mandeln, gerieben
- 80 g Butter
- 20 g brauner Zucker
- 50 g Semmelbrösel oder Mehl
- Prise Zimt

### **Außerdem**

- ½ kg Rhabarber, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 Becher Himbeeren

### **Zubereitung:**

- Tortenform mit Butter ausfetten und mit Mehl auskleiden oder ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Eier trennen, Dotter mit der Hälfte vom Zucker und Zitronenschale cremig schlagen.
- Eiklar mit dem restlichen Zucker und einem Schuss Zitronensaft steif schlagen.
- Eischnee vorsichtig mit einer Gummipatel abwechselnd mit Mehl unter die Dottermasse mischen, die Masse in die Form füllen oder aufs Backblech verteilen.
- Mit Rhabarber und Himbeeren belegen und optional mit Streusel vollenden.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 30 – 35 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten/30 – 35 Minuten Backzeit

**Schwierigkeitsgrad:** leicht