

Tici Kaspar

BLITZSCHNELLER RHABARBERKUCHEN

Für 1 Tortenform oder 1 Backblech:

Kuchen

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

On top

- 500 g Rhabarber, in Stücke geschnitten

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

- Butter und Mehl für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

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 gesiebttem Mehl unter die Dottermasse mischen. Zum Schluss noch rasch die bereits abgekühlte Butter untermengen. Die Masse in die Form füllen oder aufs Backblech verteilen.
- Mit Rhabarberstücken belegen und optional mit Streusel vollenden. Dazu einfach alle Zutaten vermengen und zu Bröseln krümeln.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht