

# FAMILIENHÄPPCHEN

## RHABARBERKUCHEN

### Zutaten:

- 500g Rhabarber
- 100g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker, zum Bestäuben
- Springform, Normgrösse (ca. 24cm Durchmesser)
- Backpapier

### Zubereitung:

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Oder gut einbuttern.
2. Ofen auf 180° vorheizen.
3. Rhabarber waschen und rüsten und in Würfel schneiden. Mit wenig Mehl bestäuben.
4. Butter, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren und nacheinander die Eier dazu geben.
5. Mehl und Backpulver vermischen und unter die Masse geben. Rhabarber ebenfalls hinzufügen.
6. Den Teig in die Springform füllen und rund 50-60 Minuten backen.
7. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

*Stäbchenprobe: Mit einem Holzspieß in den Kuchen stechen. Der Kuchen ist gut, wenn kein flüssiger Teig mehr am Stäbchen klebt. Doch gilt dennoch zu beachten: Dieser Kuchen hier bleibt innen eher feucht.*