Kirschen-Rhabarber-Kuchen

Der Kirschen-Rhabarber-Kuchen ist ein wunderbarer Obstkuchen. Für dieses Rezept kann man auch anders Obst und Beeren der Saison verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Butter
200 g	Zucker
5 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

für den Belag

400 g	Rhabarber
1 EL	Zucker
0.5 TL	Zimt
500 g	Kirschen

Zubereitung

1. Für den **Kirschen-Rhabarber-Kuchen** den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zucker und Zimt vermengen. Die Kirschen waschen und entkernen.

2. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier nach und nach zugeben und

unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben, zugeben und verrühren. Die Masse auf das Backblech streichen, Kirschen und Rhabarber darüber verteilen.

4. Im vorgeheizten Ofen zirka 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp