Rhabarber Blechkuchen

Ein herrlich frisches Rezept: Bei dem Rhabarber Blechkuchen harmonieren süße und säuerliche Aromen miteinander.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
110 g	Butter
3 Stk.	Eier (getrennt)
2 EL	Feinkristallzucker
110 g	Mehl (griffiges)
200 g	Rhabarber
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für den Rhabarber Blechkuchen den Rhabarber waschen, falls nötig abziehen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Kristallzuckers und dem Zimt vermischen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen.

2. Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Beides mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Eidotter dazugeben. Eiklar mit dem restlichen Kristallzucker steif schlagen.

3. Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse mengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf streichen. Rhabarber abtropfen lassen und auf der Masse verteilen.

4. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen, in gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Zum Rhabarber Blechkuchen schmeckt steif geschlagenes Schlagobers.