Rhabarber-Rührkuchen

Der Rhabarber-Rührkuchen ist eine einfache Mehlspeise zur Rhabarber-Zeit im Frühling. Das Rezept mit Schritt-für-Schritt-Anleitung ist rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Rhabarber
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
70 g	Butter (weiche)
150 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 Handvoll	Haselnüsse
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen leckeren Rhabarber-Rührkuchen zuzubereiten, wäschst Du den Rhabarber, putzt ihn und schneidest ihn in ca. 3 cm lange Stücke. Dann fettest Du eine Springform Ø 24 cm mit Butter und legst den Boden mit Backpapier aus. Als Nächstes heizt Du den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.

2. Die Eier trennen, das Eiweiß in einer Schüssel mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und beiseite stellen. Danach rührst Du das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und der weichen Butter schaumig. Du mischst Mehl mit Backpulver, siebst es und rührst es nach und nach unter die Buttermasse. Abschließend hebst Du das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig.

3. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform, verteile den Rhabarber gleichmäßig darauf und

drücke ihn leicht in den Teig. Zerhacke die Haselnüsse grob mit einem scharfen Küchenmesser und bestreuen den Rhabarber-Rührkuchen damit. Schiebe den Kuchen in die Mitte des Backofens und backe ihn für 40-45 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn auf einen Kuchenrost abkühlen. Zum Schluss kannst Du ihn nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Serviere den Rhabarber-Rührkuchen mit einem Klecks Schlagobers.