

# Versunkener Rhabarber

Autor: KOCHEN

## ZUTATEN

750 g Rhabarber  
150 g Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon  
4 Stück Eier  
150 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
Puderzucker, zum Bestreuen

## Info

Pro Portion  
4 g Eiweiss  
13 g Fett  
23 g Kohlenhydrate  
221 kKalorien  
925 kJoule

## ZUBEREITUNG

Ergibt etwa 12 Stück

- 1 Den Rhabarber rüsten und in gut 3 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Die Butter so lange kräftig rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden und sie sehr hell geworden ist. Dann Zucker und Vanillezucker beifügen und alles wieder kräftig schlagen. Nun ein Ei nach dem andern unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig ziehen.
- 3 Eine Springform von etwa 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Rhabarberstücke dicht nebeneinander senkrecht in den Teig stecken; sie sollen noch etwa 1 cm herausragen.
- 4 Den Rhabarberkuchen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 45 Minuten backen.
- 5 Den Kuchen noch warm aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Dick mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Für den Kleinhaushalt

Der Kuchen lässt sich sehr gut auch in der halben Menge backen (Form: 18-20 cm Durchmesser). Er ist herrlich feucht und hält sich dadurch 2-3 Tage frisch.