

Einfacher, saftiger Rhabarber-Bleckkuchen mit Vanille-Rührteig



Zutaten:

- 800g Rhabarber (schon geputzt / ursprünglich etwa 1 kg)
- 200g Zucker + 1 EL zum Bestreuen
- 250g weiche Butter
- 4 Eier
- 75 ml Milch
- 250g Mehl
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Vanillemark oder ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rhabarber waschen (nicht schälen) und die unschönen Enden und Blätter abschneiden. In Stücke schneiden. Wer Muster legen möchte: Rhabarber in etwa 7 cm lange Stücke schneiden. Wenn die Stangen zu breit sind, könnt Ihr sie noch längs teilen.

Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine cremig rühren. Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Vanillemark und Salz mischen und mit der Milch zur Creme geben, gut verrühren.

Ein Backblech (Innenmaß ca. 30 x 35 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Die Rhabarberstücke (roh) auf den Teig geben und noch einen Esslöffel Zucker über den Rhabarber geben.

Kuchen bei 160 Grad auf mittlerer Schiene ca. 40-50 Minuten backen, bis der Teig appetitlich goldgelb aussieht.

Auskühlen lassen und vor dem Servieren noch etwas Puderzucker schneien lassen.

Mein Profi-Tipp: Große Stücke schneiden und mit einem leckeren Kaffee dazu schnell verputzen. Ein Klecks Sahne oder eine Kugel Eis machen sich auch ganz hervorragend dazu!

Viel Spaß beim Backen und Genießen!