



Rhabarber-Blechkuchen

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	800 g
Walnusskerne	100 g
Butter	250 g
Brauner Zucker	250 g
Salz	
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	3 TL
Milch	100 ml
Vanille Zucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden. Walnüsse grob hacken.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen hellcremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Walnüsse mischen, mit Milch abwechselnd unter den Teig rühren.
3. Ein Backblech fetten und Teig daraufstreichen. Rhabarber darauf verteilen, leicht hineindrücken und mit Vanillinzucker bestreuen. Rhabarber-Blechkuchen im Backofen ca. 25 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g