



Rhabarber-Blech Kuchen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, 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-Blech Kuchen im Backofen ca. 25 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

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