

Rhabarber-Blechkuchen

[Kuchen & Gebäck](#)[Kalte Küche](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG



Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Kristallzucker vermischen und einstweilen ziehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Fini's Feinstes Dinkelmehl und Backpulver versieben. Backrohr auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter mit Vanillezucker, Zitronenschale, Staubzucker, Salz und Zimt gut schaumig schlagen (mind. 5 Min.).

Die Eier verquirlen und langsam nach und nach unter Rühren zugeben (das ist wichtig, sonst gerinnt die Masse). Dann mit einem Kochlöffel abwechselnd das Joghurt und die Mehlmischung unterheben. Die Masse auf das Backblech streichen. Den Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 30-40 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).



ZUTATEN



440 g Fini's Feinstes Dinkelmehl

1 1/2 Pkg. Backpulver

350 g weiche Butter

1 Pkg. Vanillezucker

250 g Staubzucker

6 Eier

250 g Joghurt (3,6 % Fett)

600 g Rhabarber

3 EL Kristallzucker

1 Prise Salz

2 Prisen Zimt

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone