

Rhabarber-Joghurt-Kuchen

So schmeckt der Frühling - Ich freue mich jedes Jahr aufs Neue auf die Rhabarber-Zeit. Wenn sie sich dem Ende nähert, kann ich mich gar nicht entscheiden, was ich alles unbedingt noch mit Rhabarber backen muss. Dieser Kuchen gehört definitiv dazu! So saftig, lecker und ganz schnell zubereitet.

ZUTATEN

KUCHEN

3	Eier
165 g	Butter
165 g	Zucker
265 g	Mehl
300 g	Mehl
150 g	griechischer Joghurt
½ Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker

DEKO

1 EL	Puderzucker
------	-------------

REZEPT

Den Ofen auf 180 °C (Ober- Unterhitze) vorheizen und eine Kasten-Form einfetten.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und den Joghurt untermengen.

Den Rhabarber waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Etwa eine Handvoll Rhabarber-Stücke beiseitestellen und den Rest unter den Teig heben. Nun den Teig in die Kasten-Form füllen und die restlichen Rhabarber-Stückchen oben drauf verteilen.

Den Kuchen für ca. 55 Minuten backen. Wie immer, solltet Ihr auch hier eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen ggf. 5-10 Minuten länger backen. Wenn keine Reste am Stäbchen kleben bleiben, könnt Ihr den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 20-30 Minuten in der Form auskühlen lassen. Ich habe ihn erst vorsichtig auf ein großes Schneidebrett und dann auf die Tortenplatte gestürzt. Zum Schluss noch Puderzucker drüber sieben- fertig!

Über euer Feedback freue ich mich!