

# Schneller Rhabarberkuchen vom Blech

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der beliebte, saisonale Familienkuchen

## Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- Tütchen Vanille Zucker
- 4 ganze Eier
- 500 g Mehl, gesiebt
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch
- 4 EL Rum
- 900 g Rhabarber, gewaschen, gefädelt, in 3 cm langen Stücken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl sieben mit dem Backpulver mischen; die Butter, Zucker, Vanillezucker und den Eiern (Mit dem Quirl) gut schaumig rühren.

### Schritt2

Den Rum und Milch dazu geben und das Mehl / Backpulver unter rühren.

### Schritt3

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verstreichen. Die Rhabarber Stücke gleichmäßig verteilen, etwas eindrücken, für 30 min. bei 190 ° C in der mittleren Schiene backen

## **Schritt4**

Heraus nehmen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit halbsteif geschlagener Sahne reichen.

**Rezeptart:** Blechkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-rhabarberkuchen-vom-blech/>