

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Saftiger Rhabarberkuchen – extra weich & fast cremig

Für den Boden (Mürbeteig):

200 g Mehl

100 g Butter (kalt)

20 g Vanillezucker

50 g Zucker

1 Stück(e) Ei

1 Prise(n) Salz

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Zubereitung:

1.

- Rhabarber schälen, in Stücke schneiden.
- Mit etwas Zucker mischen und 10–15 Minuten ziehen lassen (zieht Saft!).

2.

- Butter + Zucker + Vanillezucker cremig rühren.
- Eier einzeln unterrühren.
- Joghurt dazugeben → das macht ihn extra saftig.
- Mehl + Backpulver + Salz unterheben.

3.

- Teig in eine gefettete Form geben.
- Rhabarber samt Saft darauf verteilen (wichtig für die „matschige“ Konsistenz).
- Bei 180 °C ca. 40–50 Minuten backen.

4.

Geheimtipps für die perfekte Konsistenz:

- Nicht zu lange backen → Mitte darf noch leicht weich sein
- Viel Rhabarber + Saft = entscheidend
- Am nächsten Tag ist er noch besser