

BACKVERGNÜGEN #11 – Nichts geht über meinen Rhabarber



Zutaten

200g Zucker | 180g Margarine | 350g Mehl | 1 Pck. Backpulver | 1 Ei (oder 1TL Ei-Ersatz) | 130 ml Milch (oder pflanzliche Milch) | 3-4 Stangen Rhabarber | 1 Pck. Vanillinzucker | Puderzucker zur Deko

Und so geht's

1. Vermischt 100g Margarine und 100g des Zuckers in einer Schüssel miteinander.
2. In eine zweite Schüssel gebt ihr 250g Mehl, das Backpulver, den Ei-Ersatz (oder eben das Ei.) und die Milch und vermischt auch dies gut.
3. Vermischt nun den Inhalt von beiden Schüssel miteinander und gebt ihn in eine eingefettete Form.
4. Schneidet eure gewaschenen Rhabarber in 1cm große Stücke und verteilt sie auf dem Kuchen.
5. Gebt eine Prise Zucker über den Kuchen.
6. Für die Streusel vermischt ihr alles Übrige miteinander. Gebt diese nun auch auf den Kuchen.
7. Bei mittlerer Stufe (Gasofen ca. 190°) schiebt ihr ihn nun für 40 – 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen.
8. Dekorieren mit Puderzucker und fertig!

