



Joghurt-Rhabarber-Kuchen mit Zitronen-Rahmjoghurt

Zutaten:

(1 Springform | Dauer: 45 Minuten)

265 g Mehl
165 g Butter
165 g Zucker
3 Eier
300 g Rhabarber

150 g Rahmjoghurt – Zitronengeschmack
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

So wirds gemacht:

hr heizt den Backofen auf 180 °C Umluft vor und wäscht schon mal den Rhabarber unter fließendem Wasser.

Zum Teig: Butter und Zucker und Vanillezucker werden schaumig geschlagen. Dann kommen die Eier und der Joghurt dazu. Wenn ihr eine schöne cremige Masse habt, könnt ihr das Mehl und das Backpulver nach und nach dazu geben.

Jetzt der Rhabarber. Der wird geschält und in 1 cm große Stücke geschnitten.

Euren Teig könnt ihr jetzt in die gefettete Springform geben und glatt streichen. Das restliche 1/4 vom Rhabarber gebt ihr oben drauf und drückt ihn leicht an.

Ab ins Backrohr und für etwa 30 – 35 Minuten backen.