

# EINFACHER RHABARBERKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 31 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Danach Weizenmehl, Backpulver und Kakaopulver kurz unterrühren.
- 2 Den Teig in den auf einem Backblech aufgestellten Backrahmen streichen und mit dem geschälten und in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen.
- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.



## Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH/BACKRAHMEN  
30 X 30 CM

### TEIG

- 4 Eier
- 160 g zimmerwarme Butter
- 160 g Zucker
- 160 g Weizenmehl 700
- 6 g Backpulver
- 15 g Kakaopulver
- 300 g Rhabarber