

# Happy Ostern mit Rhabarber-Kuchen

28.06.2015 13:20

## Zutaten

Ca. 4 dicke Stangen (oder mehrere dünne) Rhabarber  
3 EL Zucker  
4 Eier  
unbehandelte Zitronenschale  
200 g Butter (Zimmertemperatur)  
200 g feiner Kristallzucker  
200 g (glutenfreies, Kuchen & Kekse von Schär) Mehl  
½ Pckg. Backpulver (Dr. Oetker ist glutenfrei)  
½ Pckg. Vanillezucker  
Eine Prise Salz  
Nach Belieben etwas Rum  
Butter und etwas Mehl für die Springform

---

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Rhabarberstangen waschen, Enden abschneiden und entfädeln. Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Rhabarberstücke mit den 3 EL Zucker und etwas geriebener Zitronenschale und evtl. etwas Rum vermischen und kurz ziehen lassen.
3. Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. In einer Schüssel Butter mit Kristallzucker cremig rühren und nach und nach Eier unterrühren (man kann die Eier auch trennen und zuerst nur das Eigelb hinzugeben und zum Schluss das geschlagene Eiweiß). So lange rühren, bis die Masse flaumig wird. Nun noch etwas Zitronenschale und Vanillezucker hinzugeben.
4. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und alles gemeinsam einsieben und Masse gut verrühren. Teig in die Springform geben und den marinierten Rhabarber längs gleichmäßig in den Kuchen stecken. Falls der Rhabarber etwas Saft gezogen hat, kann man diesen über den Teig gießen (wenn zu viel, lieber wegschütten).
5. Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30-40 Minuten backen. Kuchen anschließend etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!