

Flaumiger Rhabarberkuchen

Zutaten für 12 Portionen (Springform oder Auflaufform)

500 g Rhabarber

130 g Butter oder Margarine zimmerwarm

3 Eier

90 g Staubzucker

180 g Dinkelvollkornmehl

2 TL Backpulver

3 EL Milch

evtl. 1 EL Rum

Rhabarber waschen und bei älteren Stielen die faserige Schale abziehen. Stangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Backrohr auf 195°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Butter bzw. Margarine mit Zucker und Dottern cremig rühren. Backpulver mit Mehl mischen. Mehl, Milch und Rhabarberstücke abwechselnd mit dem Schnee unter die Dottermasse mischen. Zum Schluss vorsichtig Schnee mit einem Gummihund (in Schönsprech: Teigspachtel ;-)) unterziehen. In eine befettete Springform oder eckige Auflaufform (mit Backpapier ausgelegt) füllen.

Im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze goldbraun (ca. 30 min) backen.

Leicht mit Staubzucker bestreuen und am besten noch lauwarm genießen.

Unser Tipp: Restlichen Kuchen im Kühlschrank lagern, weil er schnell schimmelt und bei unbändigem Kuchengusto einzelne Stücke kurz in der Mikrowelle etwas anwärmen.

