



## Süsser Rhabarber-Kuchen

(Familienrezept von Radio SRF 1-Hörerin Doris Grüter aus Rivera TI)

### Zutaten:

100 g Butter  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
3 Eier  
1 Brieflein Backpulver  
1 Brieflein Vanille-Zucker  
400 g Rhabarber, in kleine Würfel geschnitten

### Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die verquirlten Eier dazu geben und kräftig verrühren. Darauf das Mehl, den Vanille-Zucker und das Backpulver zum Teig geben und ebenfalls gut rühren. Die in kleine Würfel geschnittenen Rhabarber in den Teig hineinarbeiten. Eine Springform oder ein Kuchenblech einfetten oder mit einem Backpapier auslegen. Dann den Teig in die Form giessen und den Kuchen anschliessend bei 180 Grad für ca. 50 bis 60 Minuten in den Ofen schieben.

\*\*\*