

## Rhabarberkuchen

### Zutaten:

250 – 300 g roten Rhabarber, ungeschält in ca. 1cm lange Stücke geschnitten  
80 g Zucker  
kleines Stück Butter  
kleines Stück Ingwer, geschält

200 g Zucker  
3 Eier  
200 g Butter, weich  
190 g Mehl  
1 EL Backpulver  
Saft einer halben Zitrone  
abgeriebene schale einer Bio-Zitrone

### Zubereitung:

Rhabarber, Zucker, Ingwer und Butter zugedeckt wenige Minuten lang auf kleinem Feuer aufkochen. Anschliessend den Deckel wegnehmen und den Rhabarber weichkochen. Der Rhabarber soll dabei aber nicht ganz zerfallen. Abkühlen lassen und den Ingwer entfernen.

Zucker und Eier in der Küchenmaschine so lange schaumig schlagen, bis die Ei-Zucker-Masse fast weiss ist. Anschliessend die weiche Butter in Flocken zugeben und dabei kräftigiterrühren. Löffelweise und unter Rühren das Mehl und das Backpulver zugeben. Dann den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale gut untermischen.

Den Teig in eine Cake-Form geben, den ausgekühlten Rhabarber dazugeben und mit einem Löffel kurz und unregelmässig unter den Teig ziehen (wie beim Marmorkuchen).

Für rund 45 bis 50 Minuten in den auf rund 190 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

\*\*\*