

Schneller Rhabarber – Blechkuchen

250g	Mehl	
250g	Griess	
1 Päckchen	Backpulver	
400g	Zucker	
1 Prise	Salz	Mehl, Griess, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und alles gut vermischen
250g	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen
4	Eier	
3 dl	Milch	
180g	Sauren Halbrahm	Butter, Eier, Milch und sauren Halbrahm verquirlen, dazu giessen und alles zu einem glatten Teig rühren
700g	Rhabarber	Rhabarber rüsten und in Würfel schneiden
		Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes rechteckiges Blech streichen und die Rhabarberwürfel darüber verteilen

Backen:

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille ca. 25 Minuten backen

Tipps:

- Anstelle der Rhabarber z.B. Johannisbeeren verwenden.
- Nach Belieben den Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen und noch leicht warm servieren.
- Bei besonderen Gelegenheiten den Kuchen mit geschlagenem Rahm servieren.