

Rhabarberkuchen nach de Odewäller Oma

Du brauchst:



4-5 Stangen Rhabarber
1 Glas Rum (bei Erwachsenen)
200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
120 g Mehl
80 g Dinkel-Vollkorn-Mehl
1 Päckchen Backpulver
Mark einer Vanillestange

So machst du´s richtig:

- 1.) Schäle den Rhabarber und schneide ihn in kleine Stückchen**
- 2.) Gib den Rhabarber in ein Gefäß und tränke ihn mit einem Glas Rum (sollen Kinder mit essen, einfach den Rum weglassen)**
- 3.) Fette und bemehle eine Springform von 24 cm Durchmesser**
- 4.) Rühre die Butter schaumig (so dass sie wirklich absolut weich und fluffig ist)**
- 5.) Gib den Zucker und die Eier hinzu und rühre mindestens 10 Minuten lang schaumig**
- 6.) Heize den Backofen auf 180 Grad vor (Ober-und Unterhitze)**
- 7.) Gib das Mark der Vanillestange hinzu und rühre nochmals kurz um**
- 8.) Mische in einem anderen Gefäß das Mehl, das Vollkorn-Mehl und das Backpulver und rühre es mit einem Löffel durch**
- 9.) Siebe das Mehl über den Teig und rühre nochmals kurz**
- 10.) Gib den Teig in die Springform**
- 11.) Gib auf den Teig den abgetropften Rhabarber**
- 12.) Backe den Kuchen 1 Stunde und 15 Minuten (mache die Stäbchenprobe!)**