

Rhabarberkuchen

Belag:

- 500 g Rhabarber
- 90 g Zucker

Teig:

- 80 g Butter
- 160 g Zucker

- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 100 g Mondamin (Stärkemehl aus Mais)
- 3 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Tasse Milch

Zubereitung

Geschnittener Rhabarber in einer Springform auf dem Backpapier verteilen und den 90 g Zucker bestreuen. Butter schaumig rühren, Zucker und Eier abwechselnd zugeben, rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mehl, Backpulver und Mandarin mischen und einrühren.

Milch zugeben bis der Teig dickflüssig ist (löst sich schwer reissend von den

Rührern).

Den Teig über den Rhabarber geben und **40-50 Min bei mittlerer Hitze backen.**

Nach dem Backen abkühlen lassen, Springform lösen und auf Tortenform geben.