

Rhabarberkuchen mit Mangolimes und weißer Schokolade

(für ein 20x30cm Kuchenblech)

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker*
- 1 Prise Meersalz*
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Mangolimes*
- 100 g weiße Schokolade, fein gehackt*
- 3-4 Stangen Rhabarber
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL Mascobado Zucker*

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Kuchenteig: Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Salz hinzufügen und nach und nach die Eier unterrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Abwechselnd Mangolimes und Mehl unter den Teig rühren. Abschließend die gehackte Schokolade unter den Teig heben und diesen gleichmäßig auf einem tiefen Blech verteilen.

Rhabarber putzen, in 1 cm große Stücke schneiden und auf dem Kuchenteig gleichmäßig verteilen. Den Kuchen mit Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen und für ca. 25 Minuten backen.

*Zutaten gibt es im Weltladen Schongau

Das Team des Weltladen Schongau wünscht guten Appetit!