

Versunkener Rhabarberkuchen

Gemüse vorbereiten

600 bis 800 g (max. 1 kg ^{*)})	Rhabarber	waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden,
mit ca. 150 bis 200 g	Zucker	ziehen lassen;

Teig anrühren

250 g	Margarine	klumpenfrei verrühren, mit verrühren (homogen),
200 g	Zucker,	
etwas	Zitroback und	sieben, mischen und einrühren,
eine Prise	Salz	
4	Eier	ggf. mit eine zähflüssige Konsistenz einstellen.
500 g	Mehl und	
1 Packung	Backpulver	
etwas	Milch	

Blech fetten,

mit dem Teig bestreichen,
Teig mit Rhabarberstücken belegen und
den entstandenen Rhabarbersirup
dazugießen.

30 min bei 190°C (Umluft 160°C) backen

^{*)} Kuchen mit hohem Rhabarber-Anteil (schon ab 800 Gramm) sollte innerhalb eines Tages aufgegessen werden, da der Saft langsam aber sicher den Teig durchweicht.