

Blechkuchen mit Rhabarber

Zutaten und Zubereitung für 1 Blech:

1 – 1,5 kg	Rhabarber putzen, sorgfältig abziehen, mit
150 g Zucker	ansetzen, ziehen lassen bis sich Fruchtsaft absetzt, über ein Sieb abgießen.
1 Backblech	einfetten und den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
300 g Mehl,	
250 g weiche Butter,	
1 Pr. Salz,	
1 Pck. Vanillezucker,	
200 g Zucker,	
5 Eier	und
1 TL Backpulver	in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen, den kleingeschnittenen Rhabarber darauf verteilen, etwas eindrücken
Backbedingungen:	Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben (170°C Umluft), ca. 30 Min. backen.

Tipp: Sie können sämtliche andere Obstsorten verwenden und auch Streusel (bestehend aus: 100 g Mehl + 100 g Zucker+70 g weiche Butter) über das Obst streuen.

Zeitaufwand: 45 Minuten plus Backzeit