

# Versunkener Rhabarberkuchen

## Gemüse vorbereiten

600 bis 800 g (max. 1 kg <sup>*)</sup> )	<b>Rhabarber</b>	waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden,
mit ca. 150 bis 200 g	<b>Zucker</b>	ziehen lassen;

## Teig anrühren

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

## Blech fetten,

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

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

<sup>\*)</sup> Kuchen mit hohem Rhabarber-Anteil (schon ab 800 Gramm) sollte innerhalb eines Tages aufgegessen werden, da der Saft langsam aber sicher den Teig durchweicht.