

Schneller Rhabarber-Blechkuchen

Für ein grosses, rechteckiges Kuchenblech
(Für ein rundes Kuchenblech würde wohl die Hälfte reichen!)

250 gr.	Mehl	
250 gr.	Griess	
1 Päckli	Backpulver	
350 gr.	Zucker	
1 Prise	Salz	alles in einer Schüssel mischen
250 gr.	Butter	schmelzen
4	Eier	
3 dl	Milch	
1 Becher	saurer Halbbrhm	mit der Butter verrühren, zu den anderen Zutaten geben, alles zu einem glatten Teig rühren
		Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech giessen und verstreichen
700 gr.	Rhabarbern	rüsten und in Würfeli schneiden, auf den Teig verteilen
2 EL	Zucker	über die Rhabarbern streuen

Backen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C, ca. 25 Min.

Nach Belieben den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen!!

!!! En Guete !!!