

## RHABARBERKUCHEN MIT VANILLE UND KARDAMOM

Kuchenform

### ZUTATEN

#### KUCHEN

- 180 g Weizenmehl
- 1,5 Tl Backpulver
- 1 Tl Kardamomsamen, zerstoßen
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- ½ Tl Vanille, gemahlen
- 1,25 dl Milch

#### RHABARBERBELAG

- 150 g Rhabarber
- ½ El Zucker

### ZUBEREITUNG

#### KUCHEN

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Kuchenform fetten. Das Mehl, das Backpulver, den Kardamom und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter und den Zucker in einer weiteren Schüssel etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Das Ei und die Vanille hinzufügen und glatt rühren. Die Mehlmischung und die Milch vorsichtig hinzufügen und mischen bis der Teig glatt ist. Den Teig in die Form füllen.

#### RHABARBERBELAG

Den Rhabarber schälen und in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in einem Muster auf dem Kuchen verteilen und mit dem Zucker bestreuen.

### FERTIGSTELLUNG

Den Kuchen ca. 10 Minuten im Backofen backen, danach die Temperatur auf 150°C reduzieren und weiter 40 bis 50 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Den Kuchen auskühlen.

Rezept von Linda Lomelino

