

Rhabarbercake

Eine Cakeform von ca. 30 cm Länge mit Backpapier auskleiden.

120 g Butter, weich

schaumig rühren

150 g Zucker

3 Eier

zugeben

200 g Jogurt nature

150 g Mandeln, gemahlen

½ Zitrone, Schale fein abgerieben

250 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

zugeben, mischen

250 g Mehl

1 ½ KL Backpulver

1 Prise Salz

darunter rühren, Teig in die vorbereitete Form füllen

Backen

Unter Ofenhälfte

180 °C (Heissluft 160 °C)

60-70 Min.

Aus der Form nehmen und auskühlen lassen

Ausgekühlt evtl. mit Puderzucker bestäuben

Variante

Rhabarber durch Kirschen, Aprikosen, Äpfel, Johannisbeeren, etc. ersetzen. **Geeignet für:**

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung