



Rhabarber-Eierlikör-Kuchen

* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

Zutaten für eine Springform:

3 Eier
125 g weiche Butter
70 g Rohrohrzucker*
120 g Dinkelmehl hell*
½ P. Backpulver*
30 g Speisestärke
120 ml Eierlikör
Ca. 500g Rhabarber

Zubereitung:

Eier trennen. Butter mit Eigelb und Rohrohrzucker schaumig rühren. Dinkelmehl, Backpulver und Speisestärke vermischen, im Wechsel mit dem Eierlikör unterheben.

Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2 cm Stücke schneiden. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser: 28 cm) geben, den Rhabarber auf den Teig verteilen und ein bisschen in den Teig hineindrücken. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 40 Minuten backen, abkühlen lassen, aus der Springform nehmen und evtl. mit geschlagener Sahne oder Puderzucker serviert bestreuen.

Tipp:

Schmeckt auch lecker mit entsteinten Zwetschgen.

Gutes Gelingen wünscht das Mühlenteam

