



► Rhabarberkuchen extrafein

| | | |
|---------------|------------------------|--|
| 180 g | Butter, zimmerwarm | 10 Min. schaumig schlagen. |
| 3 120 g | Eigelb Akazienhonig | zugeben und cremig rühren. |
| 180 g | Dinkel (fein) | mit |
| 2 TL | Backpulver | mischen und esslöffelweise unter die Butter-Eigelb-Honigmischung rühren. |
| 1 Pr. 2 EL | Salz Rum | ebenfalls unterrühren. |
| 500 g | Rhabarber | waschen, trocknen, in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. |
| 3 | Eischnee | vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. In eine gut gefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca.35 Min. backen. |