

Rhabarber-Joghurt-Cake

- 150 g Butter, in Stücken, weich
- 180 g Vanille-Joghurt (Becher ausgespült und getrocknet zum Abmessen)
- 2 Stk. Joghurtbecher Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Stk. Eier
- 3 Stk. Joghurtbecher Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Stk. Stängel roter Rhabarber (ca. 250 g)

Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Rhabarber (in ca. 1 cm langen Stücken) unter die Eimasse mischen. Teig in die vorbereitete Form (ca. 30 cm, gefettet) füllen. Backen ca. 70 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen. Hinweis: Beim Rühren der Butter mit Joghurt, Zucker und Eiern kann das Joghurt ausflocken. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des gebackenen Cakes. Haltbarkeit: gut in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

En Guetä

BEWA
Küchen

