



Rhabarber-Joghurt-Cake

Zutaten

150 Gramm Butter
1 Becher Vanille-Joghurt (180 Gramm)
360 Gramm Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
360 Gramm Mehl
1 TL Backpulver
Ca. 250 Gramm roter Rhabarber

Zubereitung

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, 1x1 cm.

Weiche Butter in eine Rührschüssel geben und etwas aufschlagen. Joghurt, Zucker, Salz und Eier dazu geben und weiter rühren. Es könnte sein, dass sich die Masse durch den Joghurt ausflocken könnte. Einfach weiter verarbeiten, passiert nichts. Hat auch keinen Einfluss auf den Geschmack.



Mehl und Backpulver sieben und zur Masse geben und vermischen. Rhabarber dazu geben und mit einem Schaber unter heben.



Eine 30 cm lange Cakeform mit Backtrennspray besprühen. Wer kein Spray hat, mit Butter einfetten. Masse einfüllen. Man kann auch kleine Muffins backen. Damit das Einfüllen der Muffinsformen besser geht, der Teig in einen Spritzbeutel geben und so in die Form spritzen.

Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Cake während ca. 70 Minuten backen. Kleine Muffins ca. 25-30 Minuten.

Cake leicht auskühlen und aus der Form nehmen.