

## Rhabarberkuchen mit Guss



### Zutaten

Mehl	150 g
Butter	125 g
Zucker	125 g
Eier	5 St.
Backpulver	$\frac{3}{4}$ Päckchen
Milch	4 EL
Rhabarber	ca. 1 kg
Schmand	125 g
Extra Zucker	4 EL

### Zubereitung

Butter, Zucker und 3 Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform geben und geputzten, klein geschnittenen Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

Kuchen 30 Min. bei 175 Grad backen.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten.

2 Eier mit Schmand und 4 EL Zucker zu einer cremigen Masse rühren.

Nach der ersten Backzeit den Guss über den warmen Kuchen gießen und weitere 30 Min. backen.