

# Rhabarber-Küchlein



Wusstet Ihr, dass Rhabarber ein Gemüse ist? Versüßt mit aromatischem Vollrohrzucker bekommt er einen unwiderstehlichen Auftritt.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 75 g Butter
- 2 Stangen Rhabarber (300 g)
- 150 g Vollkornmehl, Weizen oder Dinkel
- 70 g Rohrzucker, alternativ weißer Zucker
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 175 ml Vollmilch
- 2 Eier

## Auf einen Blick

- Kuchen**
- Zeit: 15 Minuten**  
**Mit Kind: 20 Minuten**  
**Backzeit: 25 Minuten**
- Allergene: Ei, Milch, Gluten**

## So geht's

1. Butter in einem Topf langsam schmelzen.
2. Rhabarber waschen, trocknen und die äußerste Schale von einem Ende zum anderen mit einem Messer abziehen (Hinweis: Roter Rhabarber muss nicht geschält werden). In kleine Würfel schneiden.
3. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
5. In einer anderen Schüssel Milch und Eier verquirlen.
6. Mehlmischung in die Milchemischung geben und mit einem Holzlöffel glatt verrühren. Anschließend die flüssige Butter und den Rhabarber unterrühren.
7. Teig in 12-14 kleine Backförmchen (gegebenenfalls einfetten) verteilen und 25 Minuten backen.