



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Rhabarber-Joghurt-Cake

Bleibt ca. 3 Tage frisch

Zutaten

3 kl. Joghurtbecher	Halbweiss- oder Guetzlimehl (Becher à 180 g)
1 TI	Backpulver
ca. 250 g	Rhabarber, in ca. 1 cm lange Stücke geschnitten
150 g	Butter, in Stücken, weich
1 kl. Becher	Vanillejoghurt oder Naturejoghurt mit Vanillezucker oder Vanille-Crèmepulver
2	Joghurtbecher Zucker
1 Prise	Salz
3 Eier	

Zubereiten

- 1. Butter, Joghurt, Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.**
- 2. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Rhabarber unter die Ei-masse mischen. Teig in die vorbereitete Form (30 cm) füllen.**

Backen: ca. 70 Min. in der Mitte des auf 180 ° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf Gitter auskühlen.

Unsere Monatsrezept, Aktionen und Neuigkeiten finden Sie auch unter: www.muehle-kleeb.ch