

*Emmental*



**Mühle Kleeb AG**

Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
www.muehle-kleeb.ch

## Rhabarberkuchen (Kaffe&Klatsch, Silke Kobr)

### Zutaten Creme

300g	Crème fraiche
3	Eigelb
30g	Zucker*
2EL	Vanillezucker*
2TL	Griess*

### Zubereitung Creme

Crème fraiche in einem Topf vorsichtig erhitzen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Griess in einem Gefäss vermischen und zur Crème fraiche geben und unter ständigem Rühren bei geringer Temperatur köcheln. Abkühlen lassen.

### Zutaten Teig

200g	Butter
150g	Zucker
1TL	Vanillezucker*
2	Eier
180g	Halbweissmehl oder Guetzmehl*
40g	Paidol*
2TL	Backpulver*
500g	Rhabarber in 3 cm langen Stücken

### Zubereitung Teig:

Die Butter mit dem Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren- Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Paidol und Backpulver mischen und unter die Ei-Masse rühren. 2/3 des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchen- oder Springform geben und glatt streichen. Die Crème gleichmässig darauf verteilen. Den restlichen Teig in Klecksen auf die Crème setzen. Den Rhabarber darauf verteilen

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 50 Minuten backen.

\*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen