

RHABARBER-JOHANNISBEERKUCHEN VOM BLECH – OHNE EI

RHABARBER-JOHANNISBEERKUCHEN VOM BLECH – OHNE EI

Als ich am letzten Wochenende meine letzte große Rhabarberernte zelebriert habe ist daraus ja in erster Linie ganz viel [Apfel-Rhabarbermus](#) geworden. Ein paar Stangen habe ich aber auch für diesen super unkomplizierten Blechkuchen verwendet. Damit trotzdem noch etwas Farbe ins Spiel kommt sind außerdem noch Johannisbeeren im Kuchen gelandet, ihr könnt ihn aber auch nur mit Rhabarber oder nur mit Johannisbeeren backen. Der Rührteig kommt dabei ganz wunderbar ohne Ei aus und im Vergleich zu meinen anderen [Kuchen vom Blech](#) muss man hier keinen Guss oder eine Streuselschicht machen, sondern schiebt den Rhabarber-Johannisbeerkuchen vom Blech einfach in den Ofen und muss sich um nichts mehr kümmern bis er fertig gebacken ist. Süßschnäbel können sich noch etwas Puderzucker darüber machen, mir persönlich war er süß genug und das Obst hat eine schöne Frische ins Spiel gebracht. Und obwohl der Kuchen ohne Ei ist ist er trotzdem schön weich und luftig. Ihr solltet wenn möglich aber Weinstein Backpulver nehmen, das hinterlässt nicht diesen typischen Backpulvergeschmack den man bei dieser großen Menge Backpulver im Teig hat.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH / 25 STÜCK:

400g Mehl, Typ 550

2 Päckchen Backpulver, wenn zur Hand Weinstein Backpulver*

300g Zucker

1 EL Vanilleextrakt

150g Butter

300ml Milch

3-4 Stangen Rhabarber

ca. 150g Johannisbeeren

ZUBEREITUNG:

Der Rührteig ist ein super unkomplizierter all-in Teig und ist ganz flott angerührt. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden, die Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen.

Alle Zutaten abwiegen und in der Küchenmaschine bei schneller Geschwindigkeit mit dem Rührhaufsatz aufschlagen bis der Teig hell und luftig ist. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und einigermaßen glatt streichen.

Rhabarber und Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Das Obst sinkt beim backen von alleine ein.



Das Blech für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Gegen Ende per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen. Wer auf Nummer sicher gehen will kann die Stäbchenprobe machen, da der Kuchen aber recht dünn ist kann hier eigentlich nicht viel schief gehen.



Den Kuchen abkühlen lassen und in Stücke schneiden.



Im Kühlschrank hält sich der saftige Kuchen übrigens ohne Probleme 3 Tage, möglicherweise auch länger (wer es probiert kann mir hier gerne als Kommentar seine Erfahrungen berichten). Super luftig, weich und saftig...



... wer hat Lust ein Stück zu naschen?

