

Rhabarber - Brot

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brot, Früchte

Zutaten für: 2 Portionen

FUER KASTENFORM 10 X 20 CM

1 1/2	Tassen	Brauner Rohzucker
2/3	Tasse	Oel
1		Ei
1	Tasse	Buttermilch
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Vanillezucker
2 1/2	Tassen	Mehl
2	Tassen	Rhabarber; in Stuecke
1/2	Tasse	Nuesse; gehackt
1	Essl.	Butter
1/4	Tasse	Zucker

Anleitung:

Ofen auf 180 GradC vorwaermen. Rohzucker und Oel miteinander verruehren, bis glatt. Ei, Buttermilch, Salz, Backpulver, Vanillezucker und Mehl einruehren, Gut vermischen. Rhabarber und Nuesse zugeben, gut vermischen, die ausgebutterten Kastenformen damit fuellen. Butter (erweicht) mit Zucker zu Kruemmeln verarbeiten, Darueberstreuen.

Im auf 180 GradC vorgewaermten Ofen waehrend 50 bis 55 Minuten backen, mit Holznadel oder Zahnstoicher pruefen. Entformen, auf Gitter abkuehlen lassen.