

## Rhabarber- Nusskuchen

🕒 40 min 🧑 16 Stück

### Zutaten

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 3 Teel. Backpulver
- 200 ml Pflanzenöl
- 150 g Walnuskerne gehackt (3 EL zurückbehalten)
- 350 g Rhabarber in Stücke geschnitten
- 2-3 EL braunen Zucker



### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Rhabarber waschen, putzen und kleinschneiden. Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
4. Mehl, Backpulver, gehackte Walnüsse (3 EL zurückbehalten) und Öl abwechselnd unterrühren.
5. Rhabarber unterheben
6. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen
7. 2-3 EBl. braunen Zucker und die 3 EBl. Walnüsse vor dem Backen auf den Teig geben.
8. Kuchen ca. 1 Stunde backen
9. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker verfeinern.

**Guten Appetit!**

