

## Reiskuchen mit gebackenem Rhabarber



Zutaten für eine Springform mit 18 cm Durchmesser

210 g Weizenmehl, alternativ Dinkelmehl  
1/2 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Msp Zimt  
1 Mps Vanillepaste  
150 g gekochter Basmati Reis (am besten bereits vom Vortag zubereiten)  
3 Eier  
75 ml Olivenöl, plus 1 EL für die Springform  
75 g Rohrzucker  
100 g Vollmilchjoghurt  
500 g Rhabarber, gewaschen, in Stücke geschnitten  
6 EL Ahornsirup, plus etwas zum Glasieren

Den Rhabarber mit sechs Esslöffeln Ahornsirup vermischen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze im Ofen für 35 min backen. Dann entnehmen und abkühlen lassen.

Die Eier mit Zucker, Joghurt, Öl und Vanillepaste verrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. Die Mehlmischung mit dem Reis unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Nun die Hälfte des gebackenen Rhabarbers dazu geben und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glattstreichen und mit dem restlichen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 45-50 min backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und mit ein wenig Ahornsirup glasieren.