Rhabarber-Minze-Pudding / Löffelkuchen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

100 g Mehl 1/2 TL Backpulver 100 g Zucker 25 g gemahlene Mandeln 1 Ei 1 kg Rhabarber 1 EL gehackte Minze

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, Zucker, gemahlene Mandeln und ein Ei hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer bröseligen Masse verrühren. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit der Minze mischen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben, die Bröselmischung darauf verteilen. Ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen und warm servieren.

Unser Tipp:

Mit einer Vanillesoße schmeckt dieser Nachtisch besonders gut.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden