

Rhabarberkuchen mit Schoggi Glasur

- 150 g Butter
- 5 Eier
- 250 g Zucker

schaumig rühren

- 1 Zitronenschale abgerieben
- 1 TL Salz gestrichen

dazugeben

- 300 g Farina alba da furnaint
- 3/4 p Backpulver

dazusieben

- 500 g Rhabarber klein gewürfelt

alles mischen, Backen 180 Grad, ca. 55 min - 1 h

Glasur

- 120 g dunkle Schokolade schmelzen
- 3 1/2 EL Wasser
- 3 EL Puderzucker
- 30 g Butter zur warmen Glasur geben

alles gut verrühren, auf gut ausgekühltem Kuchen verteilen

En Guete !

