

# Rhabarber-Kokos-Schnitten

750 g Rhabarber

3 Eier

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 ml Buttermilch

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Kokosflocken

1 Pck. Vanillezucker

200 g Sahne



**Martina Ruck**

selbständige Beraterin

**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Rhabarber schälen in und Stückchen schneiden.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Buttermilch unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Mehl und Backpulver einrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Die Hälfte der Rhabarberstückchen mit dem Spatel unterrühren.

Teigmasse in den Ofenzauberer James füllen und glattstreichen.

Restliche Rhabarberstücken drüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** für **15 min.** vorbacken.

Kokosflocken mit Vanillezucker vermischen und gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verstreuen.

Weitere **15-20 min.** fertig backen.

Auf den heißen Kuchen einen Becher Sahne vorsichtig und gleichmäßig gießen.