Pfirsich Rhabarber Minikuchen



Ungewöhnliche, aber sehr leckere Kombination

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

- 140 g Weizenmehl
- 120 g Weizenvollkornmehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 140 g Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Buttermilch
- 140 g Pfirsiche (je nach Saison frisch oder aus der Dose), in kleine Stücke

geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Backform (Minikastenkuchen) einfetten oder mit passenden Förmchen auslegen.
3. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron) in einer Schüssel gründlich mischen.
4. Das Ei in eine weitere Schüssel geben und verquirlen. Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und verrühren.
5. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren bis sich alles zu einem Teig verbunden hat.
6. Einige Rhabarber- und Pfirsichstücke für die Deko zurückbehalten, die restlichen Stücke vorsichtig unter den Teig heben.
7. Den Teig in die Form füllen und mit den übriggelassenen Rhabarber- und Pfirsichstücken belegen.
8. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Küchlein für ca. 30-35 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit die kleinen Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, bevor sie aus der Form geholt werden und auf einem Kuchengitter auskühlen oder noch lauwarm serviert werden.