

250 g	Zucker
4	Eier
400 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
125 ml	Öl (möglichst geschmacksneutral)
125 ml	Kaltes Wasser
1 Pkg.	Vanillezucker
1 kg	Rhabarber
1 EL	Butter für die Form

Backrohr auf 180° einschalten und eine Kuchenform (z.B. Springform) mit etwas Butter austreichen.

Den Rhabarber schälen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Eier und Zucker schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten dazugeben.

$\frac{3}{4}$ des Teiges in die Form gießen, Rhabarberstücke darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.

Im vorgeheizten Backrohr (Umluft 160°) ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen - wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig.

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.