Rhabarberkuchen

4 Tasssen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Oel
1 Tasse Selter
4 Eier
1 Backpulver
1 Vanillezucker
alle Zutaten verrühren und auf ein tiefes Blech gießen.
1000 g Rhabarber in Stücken geschnitten auf dem Teig verteilen.
Ca 45 Min. bei 175 ° backen.
250 g Puderzucker mit dem Saft einer Zitone verrühren und auf dem warmen Kuchen verteilen.

Rhabarberkompott
800 g Rhabarber in Stücke schneiden,
50 g Zucker
2 reife Bananen
2 Eßl. Speisestärke
250 ml Wasser
Rharbarber, Wasser und Zucker aufkochen. Wenn die Masse zu kochen beginnt, die Bananen in Scheiben geschnitten dazu geben. Sofort mit Speisestärke binden.

Überbackener Rhabarber
600 g Rhabarber in Stücken in eine Auflaufform geben. 2 Eßl. Zucker darauf steuen.
200 g Mehl,
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
150 g Butter
die Zutaten zu Streuseln verarbeiten, auf dem Rhabarber verteilen und 30 Min. im Backofen goldbraun backen.

Zutatenliste:
Mehl
Zucker
Rapsoel
Selter
4 Eier
Backpulver
Vanillinzucker
150 g Butter
Speisestärke