

«Versunkener» Rhabarber

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

500 g Rhabarber
100 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Teelöffel Vanillepaste,
ersatzweise 1 Päckchen Bourbon
Vanillezucker
3 Eier
200 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver, gehäuft
Puderzucker, zum Bestäuben

Info

Pro Portion
4 g Eiweiss
9 g Fett
32 g Kohlenhydrate
225 kKalorien
942 kJoule

ZUBEREITUNG

Ergibt 12 Stück

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Papier und Formenrand bebuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 1 Backblech auf der untersten Rille einschieben.

Den Rhabarber rüsten und in Würfel schneiden.

Butter, Zucker und Vanillepaste zu einer geschmeidigen Creme rühren. Dann nacheinander die Eier unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Dann den Rhabarber beifügen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Den «versunkenen» Rhabarber im 180 Grad heißen Ofen auf dem Backblech auf der untersten Rille 50–55 Minuten backen. Das Gebäck ist innen eher feucht! Herausnehmen, kurz in der Form stehen lassen, dann den Rand lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Gut schmeckt dazu geschlagener Vanillerahm oder Vanilleglace.