

Rhabarberkuchen 'verkehrt' herum gebacken

Zutaten

Für den Rührteig:

100 g Margarine

230 g Zucker

2 Pkg Vanillinzucker

frischer Abrieb einer Zitronenschale

3 Eier

270 g Mehl

3 TI Backpulver

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Kuchenbelag:

800 g Rhabarber

1 Pkg Vanillinzucker

3 El Zucker

Für den Tortenguss:

1 Pkg Tortenguss rot

1/8 l Himbeersirup

2 El Zucker



Zubereitung

Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit dem Zucker und dem Vanillinzucker vermengen und stehen lassen, so dass sich der Saft absetzt. Nach ca. 30 Minuten den Saft abgießen. Eine Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen, die Seitenränder leicht fetten. Für den Rührteig Margarine mit Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Abrieb der Zitronenschale und die Eier nach und nach dazu geben. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den Teig gießen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Den abgossenen Rhabarber auf dem Boden verteilen und mit dem Teig bestreichen. Bei 180°C ca. 45 bis 60 Minuten backen (Garprobe machen. Der Teig sollte nicht mehr kleben).

Nach dem Backen den Kuchen an den Rändern der Form lösen, in der Form auskühlen lassen. Dann den Tortenrand entfernen, den Rhabarberkuchen auf eine Tortenplatte stürzen und einen Tortenring herum legen. Aus dem Himbeersirup, 1/8 Liter Wasser, Zucker sowie einem Päckchen rotem Tortenguss nach Anleitung einen Guss herstellen und gleichmäßig über den Rhabarberkuchen gießen.

Ist der Guss fest, kann der Tortenring gelöst werden. Mit einem Klecks Schlagsahne schmeckt der Kuchen super lecker!

Leser-Tipp

Dieser Kuchen ist genau richtig, wenn es beim Fußball heiß hergeht! Der süße Guss in Verbindung mit dem leicht säuerlichen Rhabarber und dazu ein saftiger Boden mit leichter Verpoorten-Note lassen die Gemüter auch bei hitzigen Spielen wieder abkühlen :-)

[Link zum Rezept: Rhabarberkuchen 'verkehrt' herum gebacken](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rhabarberkuchen 'verkehrt' herum gebacken

Den Namen "verkehrt" hat der Kuchen, weil er verkehrt herum in der Form gebacken wird.

[Link zum Rezept: Rhabarberkuchen 'verkehrt' herum gebacken](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de