

Rhabarber-Verpoorten-Frühlingskuchen

Zutaten

375 g geputzter Rhabarber
125 g Butter
100 g + 25 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
125 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Pkg Vanille-Pudding-Pulver
250 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Creme fraiche
etwas dunklen Schokoguss
1 paar Rhabarberscheibchen und Zitronenmelisseblättchen für die Dekoration, super sind auch gehackte Pistazien für die Deko.



Zubereitung

Rhabarber putzen und in ca. 1-2 cm lange Stückchen schneiden, plus ein paar Scheibchen für die Deko. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, dann nacheinander die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren. Eine 26 cm Springform fetten und den Teig gleichmäßig darin verstreichen. Die Rhabarberstückchen gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C in der Mitte ca. 25-30 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Puddingcreme bereiten: Vanillepuddingpulver in etwas Milch mit 25 g Zucker anrühren und die restliche Milch zum Kochen bringen. Dann das angerührte Pulver hineingeben und unter Rühren aufkochen. Von der Platte nehmen und mit einem Schneebesen Creme fraiche und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen. Den Rhabarberkuchen nach 25-30 Min. aus dem Ofen nehmen und die Puddingmasse darauf streichen. Weitere ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen, in Stücke teilen und nach Belieben dekorieren.

Leser-Tipp

Viele Gäste? Verdoppeln Sie die angegebenen Zutaten, dann lässt sich dieser Kuchen auch prima auf einem tiefen Backblech (Fettpfanne) zubereiten. Picknick? Auch in Gläsern, praktisch für unterwegs, sehr gut zu backen.

[Link zum Rezept: Rhabarber-Verpoorten-Frühlingskuchen](#)

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