

Gestürzter Orangen-Rhabarber-Eierlikörkuchen

Zutaten

Rezept für Springform 20 cm Durchmesser

- 50 g weiche Butter
- 50 g brauner Zucker
- 1 Bio-Orange
- 150 g Rhabarber geputzt und in 1- 2cm lange Stücke geschnitten
- 1 TL Zucker
- 40 g Amarettini
- 180 ml neutrales Speiseöl
- 180 g weißer Zucker
- 3 Eier
- 180 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

- 1 TL Pistazienkerne gehackt
- 250 g Schmand



Zubereitung

Rhabarberstücke mit 1 TL Zucker bestreuen und beiseite stellen. Die Schale der halben Orange fein abreiben. Die übrige Schale (inklusive des weißen Randes) von der Orange herunterschneiden. Orange in Scheiben schneiden.

Speiseöl mit weißem Zucker und Eiern dick-cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Zum Schluss den Orangenabrieb unterrühren.

Weiche Butter mit braunem Zucker cremig rühren. Die Masse auf den Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser streichen. 5 Orangenscheiben auf die Butterschicht legen. Die Rhabarberstücke in den Zwischenräumen platzieren (ohne den ausgetretenen Rhabarbersaft). Die Amarettini grob zerbröseln und über Orange und Rhabarber schichten. Den Eierlikörteig darüber gießen und bei 180°C ca. 45-60 Min. backen. Die Springform unbedingt mit Alufolie von außen abdichten bzw. umhüllen, damit sie nicht ausläuft.

Den Kuchen etwa 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann den Rand mit einem Messer vorsichtig lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Den Kuchen mit Pistazien bestreuen und mit Schmand servieren.

(Statt Schmand pur passt auch eine Schmandcreme. Dafür einfach Schmand mit Zitronensaft und Honig abschmecken.)

Leser-Tipp

Den herrlich fruchtigen Kuchen lauwarm mit Schmand genießen.

[Link zum Rezept: Gestürzter Orangen-Rhabarber-Eierlikörkuchen](#)

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