

Rhabarbertorte

(Rezept von Helen Rubli aus Niederwil)

Zutaten:

500 gr. Rhabarber
100 gr. Butter
3 Eier
1 Prise Salz
200 gr. Zucker
1 P. Vanillinzucker
200 gr. Mehl
1/2 P. Backpulver

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen, evtl. längs halbieren, in Würfelchen schneiden und zur Seite stellen.

Butter, Eier, Salz, Zucker und Vanillinzucker mit dem Mixer ca. 3 Minuten schaumig rühren, bis die Masse hell ist, die Konsistenz von Mayonnaise hat und sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mit einem Teigschaber unter die Masse mischen.

Zuletzt die Rhabarberwürfel unter den Teig mischen. Die Masse in die vorbereitete Springform (24cm.) füllen. Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Nach Belieben kann die Torte noch mit einer Schokoladenglasur verziert werden.
