

Versunkener Rhabarberkuchen

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Rebecca Rüdlinger)

Zutaten: (Ergibt 12 Stück)

- 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

Zubereitung:

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. Im Sommer kann der Rhabarber auch gut durch Aprikosen ersetzt werden.

Autor: KOCHEN