

Upside-Down-Rhabarberkuchen

🕒 ca. 65 Minuten III leicht



Bild: Jessica Diesing für BVEO

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Zwei oder drei Rhabarberstangen in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Form mit 2 EL Butter einfetten, besonders großzügig auf dem Boden der Form. Den Zucker darauf verteilen, dann den geschnittenen Rhabarber dicht an dicht hineinlegen. Die Reste vom Rhabarber und die übrigen Stangen fein würfeln, sie werden später unter den Teig gemischt.

Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb und luftig geworden ist. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft zusammen mit den Mandeln, dem Mehl und dem Backpulver dazugeben. Alles kurz mit dem Mixer verrühren. Zum Schluss den klein geschnittenen Rhabarber unterrühren.

Den Teig vorsichtig auf dem Rhabarber in der Backform verteilen und glatt streichen. Für etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, die Ränder mit einem Messer von der Form lösen und ihn vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Falls der Rhabarber beim Stürzen in Mitleidenschaft gezogen wurde, kann man die Fehler ganz einfach mit einer Gabel oder den Fingern richten.

Zutaten für eine Spring- oder Brownieform

Für den Teig:

- 250 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Backpulver

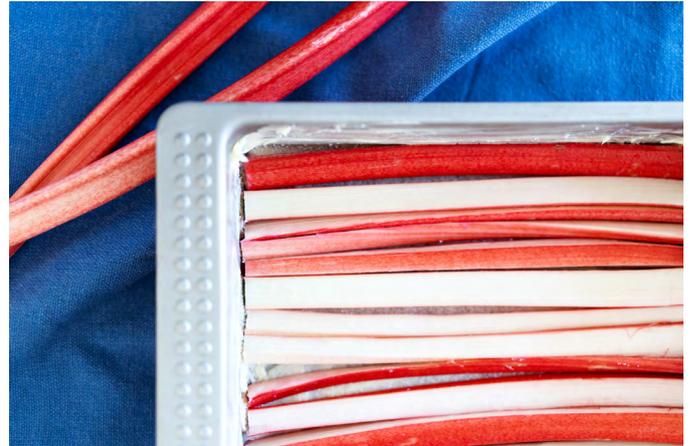
Außerdem:

- 500 g Rhabarber
- 25 g Zucker
- 2 EL Butter

Upside-Down-Rhabarberkuchen



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.