



Rhabarber-Schokolade-Kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 50 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt,
Rand gefettet

150 g Butter, in Stücken, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g roter Rhabarber, geschält,
in ca. 2 cm langen Stücken
(ergibt ca. 300 g)

250 g Mehl

50 g dunkle Schokolade
(siehe Tipp), grob gehackt

1 Teelöffel Backpulver

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist.
2. Rhabarber, Mehl, Schokolade und Backpulver darunter mischen, in die Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Verzierung

50 g dunkle Schokolade
(siehe Tipp), grob gehackt

60 g Butter

1 Päckli Vanillezucker

½ dl Doppelrahm

1. Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen.

2. Butter, Schokolade und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, Rahm darunter rühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) füllen, ca. 10 Min. kühl stellen, Kuchen damit verzieren.

Haltbarkeit: ohne Verzierung, in Folie verpackt, im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Pro Stück (⅓): 31 g Fett, 8 g Eiweiss, 56 g Kohlenhydrate, 2247 kJ (537 kcal)



TIPP

Cailler Cuisine Noir 64% ist mehr als eine Kochschokolade. Ihr hoher Kakaoanteil verleiht ihr ein besonders intensives Aroma. Und durch ihre zarte Konsistenz zergeht sie wie Butter – nicht nur in der Pfanne, sondern auch im Mund! Cailler Cuisine Noir 64% ist in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.

Springform «one way»

Schluss mit mühsamem Einfetten und Reinigen der Springform! Der Kuchen kann in der praktischen Einwegform gebacken, transportiert oder auch tiefgekühlt werden. Durch die Perforierung am Rand lässt sich dieser leicht öffnen und einfach abziehen. Ausserdem kann die Form zum Verschenken des Kuchens mit Stickern beklebt oder mit einem Geschenkband verziert werden.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeit auf Seite 28 und in der Beilage

