

RHABARBERTORTE MIT AHORNSIRUPRAHM

Ergibt 10–12 Stück. Für eine Springform von 26 cm

Zubereitungszeit: ca. 40 Min., + ca. 60 Min. backen + ab-/auskühlen lassen
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

1 Vanilleschote
 100 g Ahornsirup
 150 g Mehl
 2 TL Backpulver
 200 g weiche Butter
 3 Eier
 500 g Rhabarber
 70 g Maisstärke
 80 g Zucker
 Butter und Mehl für die Form

Ahornsiruprahm

½ Beutel Rahmhalter
 2 dl Vollrahm
 3 EL 3 EL Ahornsirup

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Rhabarber schälen, ½ Stängel (ca. 50 g) beiseite legen. Rest in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.

2 Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Ahornsirup und Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und begeben. Eier hinzufügen. Mehlmischung löffelweise unter die Masse rühren. Zum Schluss Rhabarber begeben. Teig in die vorbereitete Form füllen. Torte in der Ofenmitte 55–60 Minuten backen. In der Form 10 Minuten abkühlen lassen, anschliessend vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Zum Fertigstellen beiseite gelegten Rhabarber in Würfelchen schneiden. Mit dem Ahornsirup kochen, bis er weich, aber nicht verkocht ist. Auskühlen lassen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Auf der Torte ausstreichen. Rhabarberwürfelchen mit Sirup darüber verteilen.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2007 auf Seite 82

Nährwerte Pro Stück bei 12 Stück ca.

Kalorien: 1350 kJ / 300 Kcal
Fett: 20 g

Eiweiss: 4 g
Kohlenhydrate: 32 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)
[Einkaufszettel drucken](#)
[Rezept drucken](#)
[Rezept verschicken](#)

