RHABARBERTORTE

4.9 bei 162 Bewertungen

1 h 20 min | Rührteig | Heißluft | 175 Grad | 24 min

Früher habe ich Rhabarber nie gemocht, aber jetzt freue ich mich schon jedes Jahr auf die Zeit, in der ich mir den frischen, saftigen Rhabarber aus meinem Garten holen kann. Diese Torte ist eine meiner Lieblinge – saftig und süß-säuerlich im Geschmack, ist sie jedes Jahr aufs Neue ein wirkliches Highlight für mich.

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

2. Die Masse in eine Tortenform streichen. Den fein geschnittenen Rhabarber darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit aus dem Eiklar einen Schnee schlagen und den Zucker löffelweise unterrühren – weiterschlagen, bis der Schnee schön glänzt und Spitzen formt.

4. Den Eischnee auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und für weitere 15-20 Minuten fertig backen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

220 g	Weizenmehl 700
130 g	zimmerwarme Butter
130 g	Zucker
3	Dotter
16 g	Backpulver
5 EL	Milch
700 g	Rhabarber, geschält und in kleine Stücke geschnitten

"HAUBE"

3	Eiklar
150 g	Zucker