

SCHNELLE RHABARBERTORTE

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.4 bei 11 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- 2 Die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker und dem Eidotter schaumig rühren.
- 3 Das Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren.
- 4 Am Schluss noch den Eischnee unterheben und die Masse gleichmäßig im Backrahmen verteilen.
- 5 Jetzt mit den geschälten und halbierten (sowohl längs als auch der breite nach) Rhabarber belegen und bei 170 Grad ca. 45-50 min backen.



Ich verwende zum Backen von Kuchen und Torten sehr gerne einen Backrahmen. Dadurch hab ich einen Rahmen und kann damit viele verschiedenen Größen abdecken. Besonders bei Blechkuchen entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird meist etwas höher, als wenn man das ganze Backblech mit dem Teig bestreichen würden.

Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen ->> [hier geht's direkt zum Backrahmen](#)

Wichtig ist, dass die Backrahmen auf einem vollkommen geraden Backblech stehen, damit der Teig nicht auslaufen kann.



Zutaten

**1 RUNDER BACKRAHMEN Ø 30
CM**

TEIG

- 4 Stk. Eier
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 420 g Weizenmehl 700
- 15 g Backpulver
- 250 g Milch
- 5 Stk. Rhabarber