SCHNELLE RHABARBERTORTE

4.5 bei 14 Bewertungen

50 min | Rührteig | 170 Grad



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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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