

# Gestürzter Rhabarberkuchen

## Zutaten | 16 Stücke (Springform (Ø 26 cm))

Für den Rhabarber:

500 g Rhabarber

90 g Zucker

Für den Rührteig:

80 g Butter

160 g Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Stärkemehl

80 g Weizenmehl, Type 405

1 Pr Salz

3 TL Backpulver

½ Tasse (ca. 100 ml) Vollmilch

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Die Springform mit Backpapier auslegen.
- Den Rhabarber waschen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in die Springform legen und mit dem Zucker bestreuen.
- Aus den restlichen Zutaten einen Rührteig herstellen:
- Dafür Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach hineingeben, unterrühren.
- Stärkemehl, Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach unter die Eier-Zuckermasse rühren, Milch unterrühren, sodass ein schwer-reißender Rührteig entsteht.
- Den Teig auf die Rhabarberstücken geben und verteilen.
- Das Ganze 40 bis 50 Minuten backen, 10 Minuten auskühlen lassen.
- Den Kuchen mit einem Messer von der Springform lösen und die Form entfernen.
- Anschließend wird der Kuchen auf eine Tortenplatte gestürzt und der Springformboden und das Backpapier mit einem Messer vorsichtig abgelöst.

## Tipp:

Nach Geschmack den Kuchen nach dem kompletten Abkühlen noch mit Tortenguss überziehen.  
Frisch aufgeschlagene Sahne oder eine Kugel Vanilleeis schmecken sehr gut dazu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 78,78 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
161 kcal	5,17 g	26,8 g	1,92 g	101 mg