



Rhabarbercake

von Simu

Mengen für 10 Personen

Rhabarbercake

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Cakeform, Backtrennpapier

150 g Butter	Butter in eine Schüssel geben
200 g Zucker	
1.0 g Salz	Zucker und Salz daruntermischen
4.0 Stück Eier	Ein Ei nach dem andern daruntermischen, weitermischen, bis die Masse heller ist
150 g Mandeln	
1.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft
1.0 Stück Vanilleschote	längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen Mandelblättchen, Zitronenschale, -saft und Vanillesamen daruntermischen.
250 kg Mehl	
5.0 g Backpulver	Mehl und Backpulver mischen
500 g Rhabarber	Rhabarber begeben, mischen, unter den Teig mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen
50 g Mandeln	
45 g Zucker	Mandelblättchen und Zucker mischen, auf dem Teig verteilen
20 g Butter	Butter darauf verteilen. Backen: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

ca 20.Min Aufwand

Für eine Cakeform von ca 30cm, mit Backpapier auslegen