

Rhabarbercake

von Simu

Mengen für 30 Personen

Rhabarbercake

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Cakeform, Backtrennpapier

450 g Butter	Butter in eine Schüssel geben
600 g Zucker	
3.0 g Salz	Zucker und Salz darunterrühren
12 Stück Eier	Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
450 g Mandeln	
3.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft
3.0 Stück Vanilleschote	längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen Mandelblättchen, Zitronenschale, -saft und Vanillesamen darunterrühren.
750 kg Mehl	
15 g Backpulver	Mehl und Backpulver mischen
1.5 kg Rhabarber	Rhabarber beugeben, mischen, unter den Teig mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen
150 g Mandeln	
135 g Zucker	Mandelblättchen und Zucker mischen, auf dem Teig verteilen
60 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