

Versunkener Rhabarberkuchen

(schön saftig, lässt sich sehr gut einfrieren)

Zutaten:

- 700 g Rhabarber
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 3 EL Schlagsahne
- 150 g Crème fraîche
- 1 Pck. Soßenpulver Vanille zum Kochen
- 1 EL brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen
- Fett für die Form



Zubereitung:

Eine Springform fetten. Rhabarber waschen, putzen, in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Fett, Salz, 125 g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Sahne unterrühren. In die Springform füllen und glatt streichen. Rhabarber mit Küchenpapier trocken tupfen, auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. 1 EL braunen Zucker darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten vorbacken.

Crème fraîche, 1 Ei, 50 g Zucker und Soßenpulver verrühren. Vorsichtig über den Rhabarber in die Form gießen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 50 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer vom Formrand lösen und diesen abnehmen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne.

Gutes Gelingen!!