



Rhabarbertorte

Zutaten:

Belag:

1 kg Rhabarber

400 g Zucker

Teig:

100 g Margarine

75 g Zucker

1 Ei

2 EL Weißwein

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Guß:

1/8 l saure Sahne

2 Eier

50 g Zucker

1 TL Zimt

50 g gem. Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Rhabarber abziehen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Zucker bestreut zugedeckt 60 Minuten Saft ziehen lassen.

Für den Teig die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, Ei und Weißwein einrühren, Das Mehl und das Backpulver unterrühren und gut zu einem geschmeidigen Teig verrühren. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Eine Springform mit Margarine einfetten, mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand ausformen. Den Rhabarber auf einem Sieb gut abtropfen lassen, danach auf dem Boden verteilen. Auf mittlerer Schiene bei 180° C U-/O. Hitze 40 Minuten backen.

Für den Guss die saure Sahne mit den Eiern verquirlen, den Zucker, die Mandeln und den Zimt untermischen. Alles auf dem Kuchen verteilen und nochmals 25 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form lösen auf ein Kuchengitter stellen, Mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.