Vesna´s Rhabarbertraum



Super lecker

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten fur den Kuchen

- 4 getrennte Eier (Zimmertempertatur)
- 150 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- Safr und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 100 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 4-5 Stangen geputzter Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten

Zutaten für die Deko

200 ml Sahne
1 P. Sahnesteif

Außerdem

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Eine Kuchenkranz-Springform einfetten und mehlen.
3. 4 Eiweiß mit 75 g Zucker kräftig aufschlagen.
4. 4 Eigelb mit 75 g Zucker verrühren.
5. Butter, Saft- und Abrieb der Zitrone zugeben und ebenfalls verrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Mlich unter die Butter-Eimasse rühren.
7. Die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.
8. Die Hälfte des Teigs in die Backform füllen.
9. Rhabarber-Stücke über den Teig geben.
10. En restlichen Teig über in die Form füllen..
11. Im Backofen für ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
12. Nach der Backzeit, den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
13. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und nach Belieben den kalten Kuchen verzieren.