

Rhabarber-Vanilletorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Weizenmehl (glatt), 1 Teelöffel Backpulver, 100 gr Butter, 100 gr Puderzucker, 1 Ei, 300 ml Milch, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 120 gr Puderzucker, 250 gr Creme fraiche, 500 gr Rhabarber, 125 ml Himbeersirup, 125 ml Wasser, 2 Esslöffel Zitronensaft, 4 Esslöffel Speisestärke, Sahne, Puderzucker und Minze.

Die Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver mischen, danach mit Butter, Zucker und dem Ei glatt verkneten, den Teig mit bemehlten Händen in die Springform drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen, die Form mit dem Teig kühl stellen. 4 EL Milch und Vanille-Puddingpulver glatt rühren, restliche Milch aufkochen. Zucker (1 EL Zucker für das Kompott beiseite geben) und Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Creme fraiche unterrühren und überkühlen lassen, diese Masse in die Form mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Minuten backen, den fertigen Kuchen herausnehmen und erkalten lassen. Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Himbeersirup und 1/8 Liter Wasser aufkochen. Rhabarber, Zucker und Zitronensaft beifügen und 5 Minuten dünsten lassen, das Kompott mit Speisestärke binden und kurz aufkochen lassen und danach kalt stellen. Rhabarberkompott auf den Kuchen aufhäufen und mit Sahne-Rosetten und Minze garnieren, vor dem Aufschneiden den Tortenrand mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!