

# Hier und heute



## Rhabarberkuchen mit Tonka-Sahne

Theresa Knipschilds schnelle Rührkuchen mit feiner Tonka-Sahne und Rhabarber beeindruckt mit einer dekorativen Blütenform.

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für einen Tortenring von 22–24 cm Durchmesser

### Zutaten für den Rhabarberkuchen mit Tonka-Sahne

- 120 g Butter, zimmerwarm
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 170 g Weizen 405 oder Dinkel 630
- 5 g Backpulver
- ca. 3 Stangen Rhabarber
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- 200 ml Sahne
- 30–40 g Zucker
- etwas geriebene Tonkabohne, z. B. eine Messerspitze

### Zubereitung

Rhabarber putzen und von Fäden befreien. In ca. 8 bis 10 cm lange und ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Ein ca. 1 cm x 1 cm großes Stück schneiden und zur Seite legen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen.

Zucker, Salz, Vanillezucker und Butter mit dem elektrischen Handrührer oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und weiterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und zügig mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Teig gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen. Den Rhabarber kreisförmig auf dem Teig verteilen. Ein kleines Stück in die Mitte geben, so entsteht die Form einer Blüte.

Den Kuchen ca. 15 Minuten bei 180 °C backen. Danach den Ofen auf 160 °C runterstellen und weitere 10–15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit frisch geschlagener Tonka-Sahne servieren.