

Eierlikör-Rhabarberkuchen



Rhabarberkuchen mit Eierlikör in der upside-down-Version. Einfache und schnelle Zubereitung.

8-12

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. 100 g weiche Butter
2. 150 g Zucker
3. 3 Eier
4. 1 TL Vanilleextrakt
5. 150 ml Eierlikör
6. 50 ml Milch
7. 200 g Mehl
8. 80 g Speisestärke
9. 2 TL Backpulver

10. 350-400 g Rhabarber (in kleine Stücke oder Rauten geschnitten)
11. 2 EL Brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) einspannen oder die Form einfetten.
3. Zwei Esslöffel Brauner Zucker gleichmäßig auf dem Boden der Form streuen.
4. Die Rhabarberstücke nach Wunsch (mit oder ohne Muster) auf den Boden der Form geben.
5. Für den Teig Butter und Zucker cremig aufschlagen, dabei die Eier und Vanilleextrakt nacheinander unterrühren.
6. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen. Abwechselnd mit der Milch und dem Eierlikör portionsweise unter die Butter-Eier-Mischung rühren.
7. Den Teig anschließend den Teig auf dem Rhabarber verteilen und glattstreichen.
8. Den Kuchen im unteren Drittel des Backofens für 40-50 Minuten backen. Nach 40 Minuten eine Stäbchenprobe machen. Evtl. die Form zum Ende hin mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
9. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen geholt werden.
10. Den Kuchen noch einige Minuten in der Form stehen lassen und danach den Rand der Form entfernen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Anschließend auskühlen lassen.