# Gestürzter Rhabarberkuchen

Der gestürzte Rhabarberkuchen ist eine beliebte Mehlspeise. Das Rezept für diesen Kuchen schon eine lange Tradition.

**Verfasser:** barbarabaecker

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Rhabarber (in Stücke geschnitten und mit 1 EL Zucker vermischt) |
| 75 g | Butter (weich) |
| 80 g | Zucker (in zwei gleiche Portionen à 40g aufgeteilt) |
| 2 Stk. | Eier (in Eigelb und Eiweiß getrennt) |
| 1 Prise | Salz |
| 75 g | Mandeln (gemahlene) |
| 40 g | Mehl |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 50 g | Dunkle Schokolade (gehackt) |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **gestürzten Rhabarberkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform von 18-20 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Rhabarberstücke mit Zucker vermischen und auf den Formenboden geben und gleichmäßig verteilen.

2. Die Butter und Zucker cremig rühren und die Eigelbe nacheinander unter Rühren hinzufügen.

3. In einer separaten Schüssel Eiweiße mit einer Prise Salz steif rühren und dann Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Die gemahlenen Mandeln, Mehl, Backpulver und dunkle Schokolade mischen und lagenweise mit dem Eischnee auf die Buttermasse geben. Sorgfältig von Hand mit einem Gummischaber unterheben.

4. Die Teigmasse in die Springform auf die Rhabarberstücke geben und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen zirka 40-45 Minuten goldgelb backen. Eine Stäbchenprobe machen und bei Bedarf weitere 5 Minuten backen.

5. Kuchen vom Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann Springform entfernen und den Kuchen vorsichtig auf ein Gitter stürzen. Danach den Rhabarberkuchen Kuchen vollständig auskühlen lassen.

## Tipp

Für eine Springform von 24 bis 26 cm können die Zutaten verdoppelt werden. Der Kuchen schmeckt 24 Stunden nach dem Backen am besten und ist deshalb optimal geeignet zum Vorbereiten. Den Rhabarberkuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.