

Rhabarbertorte

Zutaten:

100g weicher Butter

200g Zucker

1TL Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

200g Mehl

0.5 Päckli Backpulver

500g Rhabarber

100g Schokolade

1 dl Rahm



Und so wirds gemacht:

- Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist.
- Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse rühren.
- Rhabarber schälen, in Würfeli schneiden, unter den Teig mischen, in die vorbereitete Form füllen.
- Backen: ca. 1 Std. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, Torte auf ein Gitter stürzen, auskühlen.
- Schokolade fein hacken, zusammen mit dem Rahm in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen. Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glattrühren.
- Glasur noch warm auf einmal auf die Tortenoberfläche giessen, durch leichtes Bewegen der Torte über Oberfläche fließen lassen.