

RHABARBORTORTE

Zutaten:

100 g	Butter
3	Eier
1 Pr.	Salz
200 g	Zucker
1 Päckch.	Vanillezucker
200 g	Mehl
½ Päckch.	Backpulver
500 g	Rhabarber
etwas Butter für die Form	

Für die Glasur:

150 g	dunkle Schokolade
1½ dl	Rahm

Zubereitung:

1. Butter, Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen und dann unter die schaumige Masse rühren.
3. Den Rhabarber rüsten, in Würfel schneiden und ebenfalls daruntermischen.
4. Den Teig in eine gebutterte Springform (24 cm Durchmesser) füllen und auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad (Umluft) 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Für die Glasur die Schokolade im warmen Rahm schmelzen und gleichmässig über die ausgekühlte Torte giessen.

En Guete!

Rezept von Margrit Furrer-Vogler, Lungern



Das Rezept stammt aus dem Kochbuch: Obwaldner und Nidwaldner Bäuerinnen kochen

Das Kochbuch kann für CHF 27.- bei cteliakempf@gmail.com bestellt werden.