

## **Tarte tatin aux rhubarbes**

### Zutaten:

#### Teig:

100 g	Butter weiche Butter
100 g	Zucker
3	Eier
100g	Mehl
100g	Maizena
1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
1/2 Päckchen	Backpulver



#### Belag:

500g	Rhabarber
100 g	Zucker
30 g	Butter

### Zubereitung:

Springform mit Backpapier auslegen, Formenrand aufsetzen.

Butter schmelzen und auf Backpapier gleichmässig verteilen inkl. Rand dann den Zucker ebenfalls möglichst gleichmässig über dem Formboden verstreuen so dass der Zucker sich mit Butter vollsaugen kann.

Den Rhabarber rüsten, schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Eine möglichst kompakte Lage Rhabarberstengel über den Tortenboden verteilen. Die Form im Kühlschrank beiseite stellen.

In einer Stahlschüssel die weiche Butter, mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig verrühren, dann die Eier, eines nach dem anderen, unterrühren. Anschliessend das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver gut vermengen und in die Eiermasse geben, Den fertigen Teig gleichmässig über den Rhabarber verteilen. Kaltstellen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Kuchen während ca. 30 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen, danach die Form sorgfältig entfernen und den Kuchen ganz auskühlen lassen.

Zum Schluss den Kuchen auf einen Teller stürzen und das Backpapier entfernen.