

## **"Rhabarber-Eierlikörtorte" von Fr. Bodenhausen, Hamburg**

### **Teig:**

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze  
180 °C, Umluft 160 °C.

**3 EL Kakaopulver**

**250 g Weizenvollkornmehl**

**1/2 TL Backpulver**

**80 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Ei**

**125 g Butter**

Zutaten "Teig" zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1/2 kühl stellen. Eine Springform Ø 26 cm einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen und ca. 25 Minuten abbacken.

Gelatine in etwas Wasser quellen lassen. Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit dem Zucker ca. 5 min weich kochen. Gelatine ausdrücken und im Rhabarber auflösen.

### **Belag:**

**6 Blatt weiße Gelatine**

**750 g Rhabarber**

**180 g Zucker**

**300 ml Eierlikör**

**1 P. Vanillepudding**

**2 EL Milch**

Eierlikör in einem Topf erwärmen. Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren, zum Eierlikör geben und unter Rühren aufkochen lassen. Fertigen Pudding auf den ausgekühlten Boden geben, verteilen und fest werden lassen.

Rhabarbermasse darauf geben und gleichmäßig verteilen. Ca. 1 h kühl stellen.

Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.