Verkehrter Rhabarber-Apfel-Kuchen

Verkehrte Kuchen serviert man warm: Obst kommt nach untern in die Form, der Teig nach oben und zum Servieren wird der Rhabarber-Apfel-Kuchen gestürzt.

Zutaten:

250g Zucker
250g Rhabarber
1 kleiner möglichst süßer Apfel
2 Eier
40g Puderzucker
einen halben Teelöffel Vanillearoma
100g Butter
125g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Zucker mit 80 ml Wasser erhitzen und gelegentlich rühren, bis sich der Zuckedr komplett gelöst hat. Die Masse aufkochen bis sie eine zart braune Farbe annimmt und der Zucker karamelisiert.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden (ca. 2cm). Apfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Eine hohe 20cm-Springform einfetten und am Boden mit Backpapier auslegen. Karamell in die Kuchenform füllen. Rhabarber und Äpfel gleichmäßig auf dem Karamell verteilen und eindrücken.

Butter zerlassen und abkühlen. Eier, Puderzucker und Vanillearoma mit dem Mixer schaumig schlagen. Butter unter die Eimasse heben.

Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiermischung geben und unterheben. Den teig anschließend gleichmäßig auf der Obstschicht verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft etwa 160 Grad) für 45 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen, abnehmen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Boden der Springform abnehmen und am Kuchen haftendes Backpapier abziehen bevor das Karamell erkalten kann.

Der Kuchen eignet sich als warme Nachspeise oder zum Kaffee.