

## Rhabarberkuchen gestürzt (à la Tatin)

### Zutaten für 26 cm Wähenblech

100	g	Zucker	Auf Backform gleichmässig verteilen und in der Mitte des Ofens bei 220°C hellbraun werden lassen (ca. 15 Minuten)
50	g	Butter	Form aus Ofen nehmen, Butter auf heissem Zucker verteilen und alles auskühlen lassen
600	g	Rhabarber	Putzen, enthäuten und in 2 cm lange Stücke schneiden. Schachbrettartig auf Blech legen.
75	g	Backmarzipan, gekühlt	In feine Flocken schneiden (oder mit Röstiraffel raffeln) und gleichmässig über Rhabarber verteilen.
1		Blätterteig rund	2 cm grösser als die Backform zuschneiden. Über Rhabarber legen und am Backformrand andrücken. Deckel mit Gabel einstechen. Bei 200°C 30-35 Minuten auf der zweituntersten Rille des Ofens goldbraun backen. Kuchen noch heiss auf Tortenplatte stürzen.
2	dl	Rahm	Steif schlagen
1	Beutel	Vanillezucker	
2		Vanillestängel	Samen auskratzen und unter Schlagrahm geben Kuchen noch warm mit Vanillerahm servieren