

Rhabarbertorte mit Ahornsirup

500 g Rhabarber rüsten und würfeln.

200 g weiche Butter, **1 dl Ahornsirup** und **80 g Zucker** mit dem Rührgerät in fünf Minuten schaumig schlagen. **1 Vanilleschote** auskratzen und das Mark dazu rühren. **3 Eier** zufügen und unterziehen. **150 g Mehl**, **80 g Maizena** und **1 TL Backpulver** mischen und löffelweise unterrühren. Zum Schluss den Rhabarber zufügen.

Den Teig in die mit Butter ausgepinselte Springform füllen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Die Torte mit **einigen Erdbeeren** garnieren und das Prachtstück auftragen.

