



Rhabarberkuchen

Rhabarber-Blechkuchen mit Baiser-Haube. Für die Fettpfanne des Backofens oder mit Backrahmen auf einem normalen Backblech backen.

Zutaten:

225 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1250 g Rhabarber
6 Eiweiß
275 g Zucker

Zubereitung

Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten (Butter, Zucker, Vanilliezucker, Eier, Mehl, Backpulver, Salz) einen Rührteig zubereiten. Die Universalpfanne einfetten. Den Rührteig hineingeben und gleichmäßig verstreichen.

Den Rhabarber auf dem Teig verteilen. Den belegten Teig bei 170-190 Grad 20 Minuten backen.

Inzwischen das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eiweißmasse über den Rhabarber streichen. Das Ganze dann nocheinmal für 40-50 Minuten bei 170-190 Grad backen.