



## 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 noch einmal für 40-50 Minuten bei 170-190 Grad backen.