

Rhabarbercake

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Rhabarber

* MÜRBETEIG

200 g Mehl
1 pn Backpulver
125 g Butter
65 g Zucker
1 Eigelb
Grieß zum Bestreuen

* BELAG

1 kg Rhabarber
;Wasser, kochend
3 Eigelb
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 Zitrone: Schale und Saft
1 1/3 tb Grieß

* BAISER

4 Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mandeln, blättrig

* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Boden aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, und eine Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei aus 1/3 des Teiges eine Rolle formen und als Rand andrücken. Den Boden mit Grieß bestreuen (nimmt Flüssigkeit vom Rhabarber auf). Für den Belag den Rhabarber putzen und kleinschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und warten, bis es nicht mehr perlt. Gut abtropfen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren, den Grieß untermischen und mit dem Rhabarber vermengen. Auf den Boden geben. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker zugeben, weiterschlagen und zum Schluss die Mandeln unterheben. Diese Masse auf dem Kuchen verteilen. Bei 200°C auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei die Oberfläche abdecken, falls der Kuchen zu dunkel wird.