

Rhabarberkuchen

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter/Margarine
125 g Zucker
etw. Vanillezucker
2 Eigelb
etw. Milch

Belag:

Rhabarber, nicht geschält
in Stücken

für den Guss:

3 Eiweiß
150 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen.

Den Teig in eine Springform Gr. 26 füllen, glattdrücken.

Mit Rhabarber belegen

Backen: Bei Umluft 180 Grad – 30 Minuten

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Nach der Backzeit auf den Kuchen geben und weitere

20 Minuten backen.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen, bevor man ihn aus der Form löst.

Schmeckt sehr lecker! Für Rhabarberliebhaber...

Guten Appetit!

