

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

1560 g	Butter
940 g	Zucker
12½ St.	Vanillezucker
12½ TL	Zitronenschale
12½ St.	Ei
1560 g	Mehl
12½ TL	Backpulver
630 g	gemahlene Mandeln
4380 g	Rhabarber
65 EL	Zucker
25 St.	Eiweiss
25 St.	Eigelb
940 g	Zucker
6¼ TL	Zimt
2500 ml	Creme Fraiche

Anleitung

1. Alle Zutaten von Butter bis und mit gemahlene Mandeln miteinander vermischen und zu einem Teig verrühren.
2. Teig in eine Auflaufform geben, die Rhabarberstückchen darauf geben und reichlich Zucker darüber streuen.
3. Teig mit Rhabarber ca. 25 Minuten bei 180°C Heissluft backen.
4. In der Zwischenzeit für den Guss die Eiweiss steif schlagen.
5. Eigelb mit dem Zucker und Zimt vermischen.
6. Anschliessend die Zuckermasse und das Creme Fraiche vorsichtig unter das Eiweiss heben.
7. Alles auf den schon vorgebackenen Boden geben und noch einmal für ca. 30 - 35 Minuten bei 180°C Heissluft backen.