

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	12

Zutaten

FÜR 12 PORTIONEN

190 g	Butter
110 g	Zucker
1½ St.	Vanillezucker
1½ TL	Zitronenschale
1½ St.	Ei
190 g	Mehl
1½ TL	Backpulver
75 g	gemahlene Mandeln
530 g	Rhabarber
7½ EL	Zucker
3 St.	Eiweiss
3 St.	Eigelb
110 g	Zucker
¾ TL	Zimt
300 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.