

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

310 g	Butter
190 g	Zucker
2½ St.	Vanillezucker
2½ TL	Zitronenschale
2½ St.	Ei
310 g	Mehl
2½ TL	Backpulver
130 g	gemahlene Mandeln
880 g	Rhabarber
12½ EL	Zucker
5 St.	Eiweiss
5 St.	Eigelb
190 g	Zucker
1¼ TL	Zimt
500 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.