

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	3

Zutaten

FÜR 3 PORTIONEN

46⅞ g	Butter
28⅛ g	Zucker
⅜ St.	Vanillezucker
⅜ TL	Zitronenschale
⅜ St.	Ei
46⅞ g	Mehl
⅜ TL	Backpulver
18¾ g	gemahlene Mandeln
130 g	Rhabarber
1⅞ EL	Zucker
¾ St.	Eiweiss
¾ St.	Eigelb
28⅛ g	Zucker
0.19 TL	Zimt
75 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.