

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

630 g	Butter
380 g	Zucker
5 St.	Vanillezucker
5 TL	Zitronenschale
5 St.	Ei
630 g	Mehl
5 TL	Backpulver
250 g	gemahlene Mandeln
1750 g	Rhabarber
25 EL	Zucker
10 St.	Eiweiss
10 St.	Eigelb
380 g	Zucker
2½ TL	Zimt
1000 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.