

DESSERT

Rhabarberkuchen

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	425 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

940 g	Butter
560 g	Zucker
7½ St.	Vanillezucker
7½ TL	Zitronenschale
7½ St.	Ei
940 g	Mehl
7½ TL	Backpulver
380 g	gemahlene Mandeln
2630 g	Rhabarber
37½ EL	Zucker
15 St.	Eiweiss
15 St.	Eigelb
560 g	Zucker
3¾ TL	Zimt
1500 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.