

Rezepttipp: Rhabarberkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

Boden:

- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eigelb
- 180 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 – 4 EL Milch

Belag:

- 750 g geputzter Rhabarber
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 100 g Marzipan Rohmasse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Boden Butter und Zucker sehr schaumig rühren (am besten im warmen Wasserbad). Nach und nach das Eigelb unterschlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermengen und mit der Milchiterrühren. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach streichen.

Für den Belag den geputzten und abgezogenen Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Eiweiß und Salz halbsteif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse sehr fest ist.

Die Marzipan-Rohmasse fein raspeln und mit dem Rhabarber und gemahlene Mandeln unter den Eischnee heben. Die Masse auf dem Teig verteilen. Zum Schluss ordentlich Puderzucker darauf geben!

Im vorgeheizten Backofen bei gleichbleibender Temperatur (s.o.) ca. 35 Minuten backen.

Sobald ausgekühlt nochmals mit Puderzucker bestäuben und frisch servieren – am besten mit einem leckeren Klatsch Sahne oder Vanillesauce! Guten Appetit!

