

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl 125 g Butter 65 g Zucker 4 Eigelbe (Größe L)	Nacheinander in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes zu einem festen, geschmeidigen Mürbeteig kneten.
Den Teig in den Boden einer Springform drücken. Da der Teig sehr fetthaltig ist kann man sich das einfetten der Springform sparen. Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten vorbacken.	
800 g Rhabarberstangen	Blätter entfernen, waschen, Haut abziehen und in ca. 1cm dünne Stücke schneiden.
4 Eiweiß 100 g Puderzucker 1 EL Stärkemehl	Steif schlagen. Einrieseln lassen, rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Rhabarber unter die Eiweißmasse heben und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Weitere 25 Minuten backen.
Hinweis: Die doppelte Menge reicht für ein eckiges Backblech.	

