

Rhabarberkuchen

Zutaten

Für den Mürbteig:

200 g Mehl
65 g Zucker
65 g Butter
1 Ei
1/2 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Für den Belag:

750 g Rhabarber
150 g Zucker
2 Pck. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
3 Eiweiß
150 g Puderzucker

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und kalt stellen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden, einzuckern und stehen lassen bis er Saft zieht. 1/2 l des Safts und Puddingpulver aufkochen und unter den Rhabarber mischen.

Den Mürbteig in eine gefettete Springform geben und das Rhabarbergemisch darauf verteilen. Bei 200 Grad 45 Minuten backen.

Eiweiß und Puderzucker zu einem steifen Schnee schlagen und die letzten 10 Minuten mitbacken.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

