

Rhabarberkuchen

Mürbteig

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
3 Eigelb

Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 kg Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Junger Rhabarber muss nicht geschält werden.

Baisermasse

3 Eiweiß
150 g Zucker
150 – 200 g Nüsse

Den Teig auf die Größe des Backblechs ausrollen. Blech mit Backpapier belegen und den Teig locker mit dem Nudelholz aufrollen und auf dem Blech abrollen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Mit Rhabarber gleichmäßig belegen.

180° ca. 30 Min.

In der Zwischenzeit die Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Nüsse unterheben. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit einem Spritzbeutel Gitter auf dem Rhabarber spritzen oder die Masse mit einer Teigkarte verteilen.

Nochmals ca. 10 Min. backen bis das Baiser leicht goldgelb ist.

Extratipp:

Rhabarber waschen und in kleine Würfel schneiden 500 g weise einfrieren und wenn es dann Erdbeeren gibt mit 500 g Erdbeeren vermischen und Marmelade mit Gelierzucker 1:1 oder 1:2 verkochen.

lauf kann am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in einer Pfanne in etwas Fett geröstet werden.

