

Rhabarberkuchen mit Mürbteig



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	165 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rhabarber	400 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Teelöffel
Vollmilch	1 Esslöffel
Gehackte Mandeln	50 g
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.

Zubereitung:

Backröhre vorheizen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

Zuerst den Mürbteig herstellen: Mehl, Backpulver, 65 g Zucker 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 EL Milch und 1 Päckchen Vanillezucker gut verkneten.

Anschließend den Teig auswalken, in eine gefettete Springform legen und die Ränder hochziehen.

Für den Belag 2 Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker einrühren, Mandeln und Rhabarberstücke vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse in die Springform füllen und den Kuchen bei 200 Grad ca. 25 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1984-Rhabarberkuchen-mit-Muerbteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at