

Rhabarberkuchen mit Nussbaiser



Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	230 g
Rhabarber	750 g
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (griffig)	330 g
Vollmilch	6 Esslöffel
Feinkristallzucker	450 g
Gemahlene Haselnüsse	150 g

Zubereitung:

Butter und 200 g Zucker schaumig rühren, Dotter, Mehl, VZ, BP, Salz, Milch dazu rühren.

Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Eiklar zu Schnee schlagen und 250g Zucker nach und nach einrühren.

Den Rhabarber schälen, in 2 cm Stücke schneiden und mit den geriebenen Nüssen unter den steifen Schnee heben.

Die Masse auf dem Teig verteilen und bei 200° im vorgeheizten Rohr ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-901-Rhabarberkuchen-mit-Nussbaiser.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at