

Rhabarberkuchen



| | |
|------------------|--------------------------------|
| 1,5 kg Rhabarber | kleinschneiden, mit |
| 200 g Zucker | über Nacht stehen lassen |
| | von 400 ml Saft |
| 1 Vanillpudding | kochen , Rhabarber unterheben. |
| 250 g Mehl | |
| 1 Pr. Backpulver | |
| 125 g Butter | |
| 100 g Zucker | Mürbteig herstellen |
| 1 Vanillzucker | Teig auswellen |
| 1 Ei | 28 er Form legen |
| | |
| | pudding mit Rhabarber drauf |
| | 25 Min . bei 180 Grad backen |
| 3 Eigelb | |
| 90 g Zucker | schaumig schlagen |
| 1 Becher Schmand | unterheben |
| 3 Eiweiß | steif schlagen |
| | vorsichtig unterheben |
| | auf den Kuchen geben, |
| | weitere 20 Min backen. |
| | In der Form auskühlen lassen |