

# Rhabarberkuchen

## mit Schneehaube (Baiser)

### *Zutaten für den Teig:*

Ca. 1 kg Rhabarber

4 Dotter

175g Butter

150g Zucker

1 Vanillinzucker

250g Mehl

½ Pkg. Backpulver

8 EL Milch



### *Zutaten für die Schneehaube (Baiser):*

4 Klar (Schnee schlagen)

200g Zucker in Eiklar / Schnee einrühren

100g Mandeln unterheben

### *Zubereitung:*

Die Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine cremig rühren.

Rhabarber schälen und klein schneiden.

Schnee aufschlagen und Zucker einrühren, Mandeln unterheben.

Anschließend streicht man den relativ festen Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech

Ich habe eine Form verwendet, die etwas kleiner ist als ein Backblech, dann wird der Kuchen etwas höher und saftiger bilde ich mir ein, da mehr Belag drauf ist.

Rhabarber wird unter die Schneemasse gehoben und auf die gelbe Teigmasse gestrichen.

Backzeit: 45 min bei 180 °C Heißluft