

Rhabarberkuchen mit Nussbaiser bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rhabarber, 100 gr gehackte Haselnüsse, 250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 300 gr Mehl, 5 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,5 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 4 Eiweiß, 250 gr Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die 4 Eier für das Baiser trennen.

Margarine zerlassen.

Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden.

Backblech fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen.

Ofen vorheizen 200° Ober/Unterhitze.

Die Zubereitung:

5 Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver und Salz vermischt zugeben, flüssige Margarine unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

4 Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Nüsse und Rhabarberstückchen unterrühren, auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

Eigelb anderweitig verwenden.