



Rhabarberkuchen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (1 Springform 28 cm):

250 g Mehl, 125 g kalte Butter,
60 g Zucker, 120 g Zucker, 1 Prise
Salz, 2 Eigelb, 1 EL Semmelbrösel,
1 kg rote Johannisbeeren, 4 Eiweiß, 150 g gemahlene Mandeln,
2 EL Speisestärke, 1 etwas Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, 60g Zucker, einer Prise Salz, dem Eigelb und ggf. 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Am besten geht das mit den Händen. Wenn der Teig schön glatt ist, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit den in Würfel geschnittenen Rhabarber in einer großen Schüssel mit den gemahlenden Mandeln und der Speisestärke vermengen.
3. Nun den Teig ausrollen und eine zuvor eingefettete Springform damit auskleiden, dabei den Rand schön hoch ziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit den Semmelbrösel bestreuen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Das Eiweiß vorsichtig unter den Rhabarber heben. Alles auf den Teig geben und glatt streichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten für etwa 50 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen noch in der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit