

Rhabarber - Kuchen (Hausrezept)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

1 kg Rhabarber

MUERBTEIG

200 Gramm Mehl
100 Gramm Margarine
70 Gramm Zucker
1/2 Tasse Wasser; ca.

GUSS

3 Eier
100 Gramm Zucker
Knapp 100 g Nuss
2 Pack. Vanillezucker
1 Essl. Mondamin

Anleitung:

Rhabarber waschen, kleinschneiden, einzuckern, ableeren auf Sieb. Eier, Zucker, Vanillezucker mit Handruehrgeraet schaumig ruehren bis Dick. Dann Nuss + Mondamin leicht unterruehren. Ein Teil dieser Masse unter Rhabarber, Rest obendrauf. Boden bei 200°C ca. 12-15 min. vorbacken. Dann mit Rhabarber Nochmal ca. 30-35 min. backen.