

## Rhabarber - Kuchen mit Eischnee

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter oder Margarine
		Salz
700	Gramm	Rhabarber
		Fett für die Form
150	Gramm	Zucker
2	Teel.	Speisestärke
3		Eiweiß

### Anleitung:

Mehl mit dem weichen Fett, einer Prise Salz und 3 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig 1 Std. kaltstellen. Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Boden und Rand einer gefetteten Pieform (Durchmesser: 24 cm mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den Backofen schieben. Auf 225° / Gasstufe 4 schalten und 20 Minuten backen. Den Rhabarber auf den Boden geben. 100 g Zucker mit der Speisestärke vermischen, über den Rhabarber streuen. Kuchen wieder in den Ofen schieben und 20 Minuten weiterbacken. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen, über dem Rhabarber verteilen.

Im Backofen bei 250°C Gasstufe 5 noch etwa 10 Minuten hellbraun überbacken.

Zubereitungszeit  
: 1 Stunde