

Rhabarber - Kuchen mit Kokosflocken

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

200	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Margarine
75	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Teel.	Backpulver

FUER DEN BELAG

600	Gramm	Rhabarber
3		Eier; getrennt
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Kokosflocken

Anleitung:

Margarine mit Zucker schaumig rühren. Zu der schaumigen Masse die Restlichen Teigzutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt 15 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. 1 Gefettete Springform mit dem Teig auslegen. Den Rhabarber Waschen, schaelen und in 2 cm lange Stuecke schneiden. Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse verruehren. Rhabarber und Kokosflocken unter diese Masse mischen. Zulezt steifgeschlagenes Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben. Rhabarberfuellung in die Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen Bei 200°C 45 Minuten backen.