

VOM KUCHENBLECH

Rhabarberkuchen

Für ein Blech von 40 x 35 cm

1 kg Rhabarber
Butter für die Form
180 g Butter weich
200 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
4 Eigelb
2 TL Crème fraîche
1 dl Milch
400 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Mandeln gehobelt

MERINGUE:

4 Eiweiss
200 g Zucker

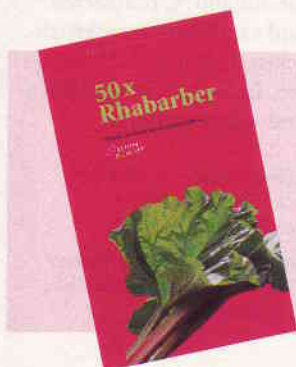
1 Rhabarber schälen, in Scheiben schneiden. Blech einfetten. Ofen auf 165 °C vorheizen.

2 Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelb, Crème fraîche und Milch dazurühren. Mehl samt Backpulver dazusieben und gut mischen. Teig im Blech austreichen, Rhabarber darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

3 Kuchen in der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiss steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Temperatur auf 175 °C erhöhen. Rhabarberkuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee darauf verteilen. Kuchen ca. 10 Minuten fertig backen, bis die Meringuemasse goldbraun wird. Auskühlen lassen, in Dreiecke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
 + ca. 55 Minuten backen

Ganze Menge ca. 105 g Eiweiss,
 250 g Fett, 740 g Kohlenhydrate,
 23650 kJ/5640 kcal



In unserer Zeit des Ewigverfügbaren ist der Rhabarber fast ein Relikt aus alter Zeit: Er ist nur saisonal erhältlich. Grund genug, ihn intensiv zu geniessen. Ideen für den kreativen Umgang finden Sie in «50 x Rhabarber» zum Preis von **Fr. 7.50**. Einfach bestellen unter Telefon 0848 877 777, per Fax 056 417 53 37, E-Mail: saisonkueche@limmatdruck.ch oder mit der Bestellkarte hinten im Heft.