

# **Rhabarberkuchen mit Zitrone und Baiser**

## **Zutaten Teig:**

<b>1 kg</b>	<b>Rhabarber</b>
<b>250 g</b>	<b>Margarine</b>
<b>250 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Prise</b>	<b>Salz</b>
<b>1 Pck.</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>4</b>	<b>Eier</b>
<b>4 EL</b>	<b>Milch</b>
<b>280 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1 Pckg.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>Saft einer</b>	<b>Zitrone</b>
<b>1 EL</b>	<b>Puderzucker</b>

## **Zutaten Baiser:**

<b>4</b>	<b>Eiweiß</b>
<b>150 g</b>	<b>Zucker</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Rhabarber waschen, putzen und in Stückchen schneiden.**
- 2. Margarine, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.**
- 3. Eier nach und nach zufügen.**
- 4. Milch unterrühren.**
- 5. Mehl mit Backpulver mischen und über ein Sieb hinzufügen.**
- 6. Zitrone auspressen und Saft in den Teig geben.**
- 7. Ein Backblech 30 x 40 cm einfetten oder mit Backpapier auslegen.**
- 8. Teig einfüllen, Rhabarber darauf verteilen, mit Zucker bestreuen.**
- 9. Bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) 50 Minuten backen.**

- 1. Eiweiß mit Zucker steif schlagen**
- 2. Auf dem noch heißen Kuchen verteilen**
- 3. Weitere 10 bis maximal 15 Minuten backen.**
- 4. Baiser darf nicht dunkel werden, damit die Goldtröpfchen herauskommen.**

**Tipp: Kuchen kann warm serviert werden.**