

# REZEPTIDEE

## RHABARBER-KUCHEN



### Mürbeteig-Grundrezept:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 20 g STEVIALN-powder
- 2 Eigelb
- 1 TL Backpulver

zusammenrühren, gut von Hand kneten und dann auswallen.

### Belag:

- ca. 1 kg Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden
- mit 3 Eigelb vermischen
- mit STEVIALN-powder abschmecken (Menge je nach geschmack)
- ein paar Tropfen Rum oder Mandelaroma dazu geben

- Aus dem Eiweiss zusammen mit
  - 1 Päckchen Vanillzucker
  - 1 Prise Salz
- zu Eischnee schlagen und kühl stellen.

Mürbeteig auswallen, in Springform geben, Rand leicht hochziehen.  
Rhabarberfüllung in die Form geben.  
Evtl. Mandelsplitter darüber streuen.

### Backen:

Bei 180° ca. 45 Minuten backen.

Danach Eischnee darüber geben und noch einmal 15 Minuten bei 150 - 170°.  
Jeweils bei Ober- und Unterhitze Backen.

Nicht bei Umluft Backen, da sonst der Eischnee zusammenfällt!

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Appetit.