

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Rhabarberkuchen

Zutaten für den Teig:

200 g weiche Butter
250 g Zucker
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 Eier
3 Eigelb
100 Mondamin
150 g Mehl
150 g Haferflocken
3 TL Backpulver
1/8 l Milch

Belag:

1,5 kg Rhabarber
250 g Zucker

Guß:

3 Eiweiß
150 g Zucker
2 EL Orangensaft
100 g gemahlene Mandeln
50 g Haferflocken

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronenschale dazugeben. Eier und Eigelbe nach und nach einrühren. Mondamin, Mehl, Haferflocken, Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch zum Teig geben. Ein Backblech fetten und mit Backtrennpapier auslegen, dann den Teig darauf verteilen.

Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Auf den Teig legen und mit dem Zucker bestreuen. Bei 190 °C, mittlere Einschubleiste, 25 Min. backen.

Für den Guss Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Orangensaft, gemahlene Mandeln und Haferflocken unterziehen und die Eiweißmasse auf den Kuchen möglichst glatt streichen. Bei 175 °C, mittlere Einschubleiste, nochmals 20 Min. backen.

Alles auskühlen lassen, bis die Baisermasse erstarrt ist und das Tortenfoto auflegen.