

Rhabarber-Schnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 0,25 Teelöffel Backpulver, 125 gr Butter, 350 gr Zucker, 6 Ei, 1 Esslöffel Paniermehl, 500 gr Rhabarber, 1 Packung Vanillesaucenpulver, 8 gr Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber enthäuten und in kleine Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Butter, 100gr. Zucker und 1 Ei einen Mürbeteig kneten. Ein halbes Kuchenblech fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Dann mit dem Teig belegen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Aus Alufolie einen Rand formen, ebenfalls fetten und mit Paniermehl bestreuen. Damit den Teig in der Mitte vom Blech abstützen. Die 5 Eigelbe mit 125gr. Zucker und dem Vanillesoßenpulver schaumig rühren. Den klein geschnittenen Rhabarber zufügen und diese Masse auf dem Teig verteilen. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Inzwischen die Eiweiße mit 125gr. Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen. Nach 30 Minuten Backzeit den Eischnee gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weiter 8 Minuten backen. Der Eischnee muss hellbraun bleiben, damit sich beim Erkalten Tröpfchen darauf bilden können.