

Rhabarber - Blechkuchen



500 g Rhabarber
50 g Zucker

6 Eier
150 g Butter
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300 g Dinkelmehl
1 Pck. Backpulver
80 ml Milch

120 g Zucker
1 El Speisestärke

Den Rhabarber putzen, in Stückchen schneiden, mit 50 g Zucker bestreuen

Die Eier trennen

Butter mit 120 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Die Eigelbe einzeln zugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und verrühren.

Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen, dabei 120 g Zucker, gemischt mit Speisestärke, langsam einrieseln lassen.

Den Rhabarber nun vorsichtig (ohne Flüssigkeit) unter den Eischnee heben.

Diese Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-Unterhitze) ca. 40 Min. backen.