

# Rhabarberkuchen

## Zutaten

ca. 1 kg Rhabarber  
150 g weiche Butter  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
3 EL Milch  
3 Eigelb  
3 EL Zucker

## für den Guss

3 Eiweiß  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillinzucker

Backofen auf 180°C vorheizen

1. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden
2. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Rührteig in eine gefettete Form füllen und den Rhabarber darauf verteilen. Bei 180°C ca. 30 Min. Backen.
4. Für den Guss das Eiweiß mit Zucker und Vanillinzucker zu steifem Schnee schlagen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Eischnee auf dem Rhabarber verteilen. Bei 150°C weitere 30 Min. backen