Rhabarberkuchen

mit Sahneguss und Baiserhaube

Teig:

200 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
100 g	Butter / Margarine
75 g	Zucker
1	Ei

Belag:

500 bis 750 g Rhabarber

Guss:

3	Eigelb
50 g	Zucker
200 g	süße Sahne
40 g	Speisestärke

Baiserhaube:

3	Eiweiß
150 g	Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.
Rhabarber in kleine Stücke schneiden.
Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken, Teigboden mehrmals einstechen und den Rhabarber darauf verteilen.
Für den Guss alle Zutaten verrühren, über das Obst geben und Form in den kalten Backofen setzen.
E: Mitte, T: 175 °C, 45 Minuten
Für die Baiserhaube Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 bis 25 Minuten backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn er mit Trauben oder Johannisbeeren zubereitet wird.