

"Rhabarberkuchen vom Blech" von V. Rabe, Westerholz

350 g Rhabarber

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

5 Eier

2 Eier trennen. Eigelb, restlichen Eier und Zucker mit einem Handmixer ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Saure Sahne hinzufügen und verrühren.

1 Prise Salz

175 g Zucker

380 g Mehl

Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eimasse sieben. Zitronenschale dazu geben und unterrühren.

1/2 P. Backpulver

geriebene Schale 1 Zitrone

Eiweiß mit dem Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Unter die Eimasse heben.

200 g Saure Sahne

Eine eckige Blechkuchen-Springform (29x42 cm) mit Backpapier auslegen.

Teig einfüllen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen.

Backofen auf 200°C U-/Oberhitze vorheizen. Ca. 30-35 Minuten backen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.