



Rhabarberkuchen

Mürbteig 200g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 75g Zucker, 1 Ei, 75g Butter

Damit eine Springform auskleiden.

Belag: ca. 1kg Rhabarber (etwas gezuckert) in 1cm breite Stücke schneiden und auf den Mürbteig legen.

Aus 1/2 l Milch, 3 Essl. Zucker, 1 Päckchen "Sahne-Pudding" Pudding kochen und darüber geben. ca. 35 Min. bei 180 - 200° backen.

Guss: Vermenge 4 Eigelb, 100g Zucker, 1 Becher Sauerrahm und 4 steifgeschlagene Eiweiß. Diese auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit!