

Erdbeer Rhabarber Kuchen



Zutaten :

4 Eigelb
100g Zucker
1 Becher Sahne
1 TL Vanillepaste
220 Gramm Mehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver

Belag:

300 g Rhabarber
300 g Erdbeeren

Baiserhaube:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Zucker



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Zucker aufschlagen , Vanillepaste unterrühren .

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unter die Eiermasse rühren.

Rhabarber und Erdbeeren putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Runde Stoneware einfetten und Teig in der Form verteilen , Erdbeeren und Rhabarber gleichmäßig auf dem Boden verteilen und im Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und aufschlagen .

Nach den ersten 20 Minuten backen , die Eiweißzuckermischung auf dem halbfertigen Boden verteilen.

(kann auch mit der Garnierspritze aufgespritzt werden)

Weitere 25 Minuten fertig backen .

*Martina
kocht & backt*