

Feiner Rhabarberkuchen – mit Mandeln



Zutaten

125 g Butter
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale
125 g Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
100 g gem. Mandeln

500-700 g Rhabarber

3 Eiweiß

3 Eigelb
75 g Zucker
½ TL Zimt
150 g Creme fraîche

Zubereitung

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermengen.

In die Rührschüssel geben und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform mit 28 cm Durchmesser füllen.

den Rhabarber waschen, in feine Stücke schneiden und auf den Teig geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 30-35 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.

in eine Schüssel geben und steif schlagen

die Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und anschließend das Eiweiß vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Nach Ende der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen holen, die Eimasse auf den Rhabarber geben und weitere 15 Minuten backen.