

Rhabarberkuchen mit Baiser

200 g Margarine
250 g Zucker
2 Vanillezucker
300 g Mehl
5 Eigelbe (die Eiweiße für die Baisermasse)
1 Ei
ca. 7-8 Eßl. Milch
1 P. Backpulver

Rhabarber gewaschen und in Stücke geschnitten (ca. 1500 g netto)

5 Eiweiß
350 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln

Aus den ersten Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine gefettete Fettpfanne füllen und **dick** mit Rhabarber belegen (Falls zu sauer, einige Eßl. Hagelzucker drüberstreuen) In den vorgeheizten Backofen stellen 200 Grad Ober- und Unterhitze. Ca. 30 - 40 Minuten vorbacken. Aus den restlichen Zutaten eine Baisermasse herstellen. Auf den Kuchen geben und noch 15 Minuten backen. Umluft: 160 Grad ca. 40 Minuten vorbacken, dann noch 15 Minuten.