

Rhabarber - Baiser - Kuchen I (laktosefrei)

Zutaten:

Tortenboden:

150 g Sojamargarine
80 g Zucker
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
4 Eigelb
evtl. Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)

Belag:

4 Eiweiß
200 g Zucker
1 kg Rhabarber
200 g Mandeln

Zubereitung:

- Rhabarber "enthäuten" und in kleine Stücke schneiden.
- Für den Tortenboden Margarine, Zucker und Eigelb cremig rühren.
- Mehl und Backpulver mischen.
- Mehlmischung unter die Eiercreme kneten.
- Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Milch zugeben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Dabei einen Rand (ca. 3 cm) hochziehen.
- Für den Belag Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Mandeln und Rhabarber unter den Eischnee heben.
- Rhabarber – Baisermischung auf den Teig geben.
- Bei 180° C etwa 35 Minuten backen.