

# Rhabarber - Baiser - Kuchen

## Zutaten: Tortenboden:

150 g Butter  
80 g Zucker  
300 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
4 Eigelb  
evtl. Milch



## Zutaten Belag:

4 Eiweiß  
200 g Zucker  
1 kg Rhabarber  
200 g Mandeln

## Zubereitung:

- Rhabarber enthäuten und in kleine Stücke schneiden.
- Für den Tortenboden Butter, 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.