



## **Rhabarber-Meringue-Kuchen**

### Zutaten:

600 g Rhabarber  
150 g Dinkelvollkornmehl  
75 g Speisestärke zum Beispiel Kartoffelmehl  
1,5 TL Backpulver  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier, 1 Eigelb

3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
175 g Zucker  
1 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

Den geputzten Rhabarber ungeschält in 3 cm lange Stücke schneiden. Mehl, Stärke und Backpulver vermengen. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier, Eigelb und Mehlgemisch unterrühren. In eine gefettete Springform füllen. Rhabarber leicht in den Teig drücken und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 Minuten backen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zum Schluss den Zucker und den Zitronensaft unterschlagen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Eischnee darauf verteilen und noch mal 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich wird.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Roswitha Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145