



Rhabarberkuchen

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
40 g Kokosflocken
1 Ei
120 g Butter
40 g brauner Farinzucker

Guss:

4 Eier
80 g Zucker
3 EL Grieß
1 TL Zimt
100 g saure Sahne

Belag:

1 kg Rhabarber
4 EL Zucker
1/8 l Wasser

Baiser:

1 Eiweiß
50 g Puderzucker
2 EL gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Gemahlene Nelken

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und braunem Zucker und Eier rasch einen Mürbeteig kneten, eine gute Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit Zucker und Wasser etwa 4 Min. bissfest dünsten. Nach dem Erkalten in einem Sieb abtropfen lassen.

Den kalten Mürbeteig ausrollen und eine gebutterte Springform von 24 cm damit auslegen. Am Rand etwa 4 cm hochziehen. Kokosflocken in einer Pfanne hellgelb anrösten, auf den Kuchenboden verteilen, darauf den abgetropften Rhabarber.

Für den Guss Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Grieß, Zimt und saure Sahne zugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Eigelbmasse ziehen und auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Min. bei 200 Grad backen. Zwischenzeitlich das Eiweiß für das Baiser zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach Puderzucker, Haselnüsse und Nelken unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Mit der Baisermasse den Kuchen bedecken und weitere 10 Min. backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Roswitha Streif

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