

Rhabarberkuchen

Zubereitungszeit:

*Zwei Stunden. Plus
Zeit zum Ziehen.*

Dazu ist zu sagen:

*Die einzig wahre
Verwendung für
Rhabarber.*

Reicht für 6-8 Personen.

Mehrere Stunden vorher vorbereiten:

1. Währenddessen **1 kg Rhabarber** schälen, in 3 cm lange Stücke schräg schneiden (damit eine möglichst große Fläche aufgeschnitten ist), in eine Schüssel geben.
2. **4 EL Zucker** auf den Rhabarber streuen und mehrere Stunden Saft ziehen lassen.

Die eigentliche Arbeit ist dann:

3. **250 g Mehl, 125 g Margarine, 2 TL Backpulver, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz** zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Währenddessen den Rhabarbersaft in einen Topf abgießen.
6. Den Rhabarbersaft mit $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepudding zu einem Pudding kochen und abkühlen lassen.
7. Währenddessen **2 Eiweiß** schlagen.
8. Währenddessen außerdem eine **Springform** mit **Butter** einfetten.
9. Den Teig ausrollen und in die Springform drücken. Dabei den Rand bis nach oben hochziehen.
10. **Semmelmehl** auf den Teig streuen.
11. Den kalten Pudding mit **2 Eigelb, 1 Becher Schmand** und **1 EL Mondamin** schaumig rühren.
12. Den Eischnee unter die Puddingmasse heben.
13. Mit **Zucker** die Puddingmasse abschmecken.
14. Den Rhabarber und **1 Handvoll Rosinen** in den Kuchen geben.
15. Die Puddingmasse auf den Rhabarber geben und glattstreichen.
16. Den Kuchen bei 180 °C für etwas 75 min backen.