

# Rhabarberkuchen

200g Butter  
350g Zucker (150g für Teig und bis zu 200g für Baiser)  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
3-4 EL Milch  
250g Mehl  
0,5 Pck. Backpulver  
Rhabarber

## 1. Teig

Die Eier trennen. Aus Butter, 150g Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Milch, Mehl und Backpulver einen Teig rühren. Der Teig hat eine klebrige Konsistenz.  
Er wird auf einem Backblech verteilt (ausrollen geht nicht).

## 2. Belag: Rhabarber

Schäle den Rhabarber (3-4 Stangen) und schneide ihn in 1-2cm große Stücke. Die werden auf dem Teil verteilt.

## 3. Baiser

Rühre die 3 Eiweiß mit bis zu 200g Zucker zu einem Eischnee. Der Zucker kann nach Belieben reduziert werden. Mit 200g wird das Baiser sehr süß.

Verteile den Eischnee auf dem Rhabarber und schiebe das Blech bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten in den Ofen.

Am zweiten Tag schmeckt der Kuchen am besten ;). Er wird „saftig“.

Viel Spaß beim Backen!

Mehr Rezepte, Ausflugstipps, Reiseberichte und Mamas Gedanken findest du auf meinem Blog [Padermama.de](http://Padermama.de)

Danke fürs Vorbeischaun! :)