

## Dessert

# MÜRBER RHABARBERKUCHEN



### Birte Gnaegy

DAAD-Lektorin an  
der Universität  
Paris-Est Créteil

Nordrhein-Westfalen



45

Minuten

6

Personen

### Zutaten

#### Teig

- 200 g Mehl
- 65 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver

#### Füllung

- 2 kg Rhabarber
- 3 Eiweiße
- 150 g Zucker



### Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten und in eine Springform (Ø 26 cm) drücken, einen hohen Rand machen. Mehrmals mit einer Gabel in den Teigboden einstechen.
2. Den Teig in der Form 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Rhabarber waschen und abtrocknen und die dünne äußere Haut von oben nach unten abziehen. Die Rhabarberstangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teigboden dicht und gleichmäßig mit den Rhabarberstücken belegen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.
5. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Kuchen nach 30 Minuten Backzeit aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eischneemasse gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen und 10 Minuten im Ofen überbacken, bis es leicht gebräunt ist. Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

**Tipp:** Wenn Ihnen die Fruchtsäure des Rhabarbers zu intensiv ist, so streuen Sie noch 2-3 Esslöffel Hagelzucker über das Obst. Statt mit Rhabarber können Sie den Kuchen auch mit Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Heidelbeeren belegen.



*Eine Abwandlung des Rezepts „Mürber Rhabarberkuchen“ aus dem Backbuch  
„Backvergnügen wie noch nie. Das große GU Bild-Backbuch in Farbe“ hrsg. von Annette  
Wolter, Christian Teubner, München, Gräfe und Unzer, S. 29.*