

## Rhabarberkuchen

### Zutaten Mürbteig:

200 g Mehl, 60 g Staubzucker, 70 g Butter, 1 Ei, 1 Pck. Vanillezucker, ½ Pck. Backpulver

### Zutaten Belag:

700 g Rhabarber, 150 g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver

3 Eiklar, 150 g Staubzucker

### Zubereitung:

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, mit Zucker vermischen und stehen lassen, bis ein Saft entsteht.

In der Zwischenzeit aus Mehl, Zucker, Butter, Ei, VZ und Backpulver einen Mürbteig kneten. Einige Zeit kühl rasten lassen.

½ l Rhabarbersaft (wenn der Saft nicht reicht, mit Wasser auffüllen) mit Puddingpulver aufkochen, die Rhabarberstücke untermischen und überkühlen lassen.

Den Mürbteig ausrollen und in eine Tortenform einarbeiten. Den Rand etwas hochziehen. Die Puddingmasse gleichmäßig darauf verteilen und bei 180°C ca. 40 -45 Minuten backen.

Für die Schneehaube:

Eiklar mit Staubzucker zu einem festen Schnee schlagen und die letzten 10 Minuten mitbacken.

### **Tipp:**

1 EL Sauerrahm zum Mürbteig geben, das macht ihn etwas geschmeidiger!  
Weißwein statt Wasser zur Puddingherstellung nehmen, schmeckt auch sehr gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!