



## Rhabarber-Kuchen

### Zutaten (Teig)

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

### Zutaten (Belag)

- 1250 g Rhabarber
- 10 St. Zwieback
- 100 g Mandelstifte
- 2 Eigelb

### Zutaten (Guß)

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker

Rhabarber am Abend zuvor in kleine Würfel schneiden und einzuckern (Zucker nach belieben).

Am nächsten Tag den Rhabarbersaft abschütten und mit geriebenen Zwieback, den Mandelstiften und dem Eigelb vermengen.

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und in eine Springform drücken. (Teigrand fast so hoch wie Formrand)

Die Zwieback-Mandelmasse darauf geben und den Rhabarber darauf verteilen, 30 Min. bei 220° backen, herausnehmen, den Guß darauf verteilen und 30 Min. bei 200° weiterbacken.

(Backrost/Backblech auf die unterste Schiene)