

---

# Rhabarberkuchen

## Für den Rührteig:

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

1 TL Vanillezucker

180 g Weizenmehl 405

4 EL Eierlikör

2 TL Backpulver

## Für den Belag:

500 g Rhabarber

## Für den Guss:

1 Ei getrennt

80 g Zucker

200 g Sahne

1 EL Vanillepuddingpulver

3 EL Mandelblättchen

## Zum Fertigstellen:

Etwas Puderzucker

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und den Eierlikör zugeben und unterrühren. Weizenmehl und Backpulver sieben und unterheben.

Die Springform fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und glattstreichen.

Rhabarber waschen und evtl. abziehen. Die Stangen in Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

Für den Guss das Eigelb mit dem Zucker und Vanillepuddingpulver, sowie der Sahne verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Den Guss auf den Kuchen gießen und glattstreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten hell backen.

In der Form abkühlen lassen und im Anschluss auf eine Kuchenplatte legen. Mit Puderzucker besieben.

---

**Backtemperatur:** 175°C

**Backzeit:** 40 Minuten

