

Rhabarberkuchen mit feinem Eierlikörteig

Zutaten:

- ca. 300 g Rhabarber
- 125 g Butter
- 3 Eier getrennt
- 70 g Zucker
- 120 g Weizenmehl
- 1 Tüte Pudding Pulver Vanille
- 2 TL Backpulver
- 80 ml Eierlikör



So gehts:

Den Rhabarber gründlich waschen und in Stücke schneiden.
Den Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen.

Das Eiklar zu festen Schnee schlagen. Die Eigelbe, mit der weichen Butter und dem Zucker cremig rühren. Alles zusammen mit dem Eischnee, dem Mehl, dem Backpulver und dem Eierlikör vorsichtig unterheben.

Danach alles direkt in eine gefettete Springform streichen. Die Rhabarber Stücke gleichmäßig darauf verteilen.
Den Kuchen im Backofen, ca. 35 Minuten bei 160 Grad goldbraun backen.

