

Meringuierter Rhabarberkuchen

Teig

75 g	Butter	
125 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
½	Zitronenschale	
1 TL	Zitronensaft	zusammen schaumig rühren

3 EL	Milch	
200 g	Mehl	
½ Päckli	Backpulver	beifügen

Teig leicht zusammenkneten

2/3 davon auf den gut befetteten Springformboden auswallen; mit dem Rest etwa 2 ½ cm am Rand hinaufziehen. Boden einstechen.

400 g	Rhabarberwürfeli, roh	darauf verteilen
-------	-----------------------	------------------

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad während 20 Minuten backen.

Guss

1	Eigelb	
3 EL	Zucker	
1 dl	Kaffeerahm	mischen und über die Rhabarber giessen

Weitere 20 Minuten backen.

Meringuemasse

2	Eiweiss	
1	Prise Salz	steif schlagen
2-3 EL	Zucker	beifügen und über den heissen Kuchen verteilen.

Mandelscheibchen	darüber streuen.
------------------	------------------

10 Minuten backen, bis die Meringuemasse leicht bräunlich ist.

*Am allerbesten schmeckt der Kuchen ganz frisch – noch lauwarm ist er ein Gedicht!
Seit wir das Rezept dieses Kuchens vor 30 Jahren von meiner langjährigen Freundin bekommen haben, ist er jeden Frühling ein absolutes „Muss“ und der absolute Hit in unserer Familie - und auch für jeden Besuch!*

Phyllis Weber-Niederer

