

Rhabarberkuchen 'Italia'

Für 1 Blech

Teig und Belag:

250 g Butter	3 Eier	4 Eigelb
150 g Zucker	400 g Mehl	1 Pack. Vanille-Puddingpulver
2 TL Backpulver	100 g Amarettini	$\frac{3}{4}$ -1 kg Rhabarber

Baiser:

4 Eiweiß	1 Prise Salz	1 EL Zitronensaft
200 g Zucker	3-4 EL gehobelte Mandeln	

Teig und Belag:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Eier, Eigelb und Zucker cremig rühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver hinzufügen und einen Teig herstellen. Auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Die Amarettini auf dem Teig verteilen. Den Rhabarber ungeschält in feine Scheiben schneiden, daraufgeben und mit den Mandelkeksen belegen. Den Kuchen für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Baiser:

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Baiser-Masse darauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals 20 Minuten backen.

Rainer Sass am 21. Juli 2019