

# Rhabarberkuchen mit Quark

## **Für den Mürbeteig:**

500 g Mehl

1 P. Backpulver

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

4 EL Sahne

200 g kalte Butter

## **Für den Belag:**

1 Kg Rhabarber

3 Eier

4 Eigelb

150 g Zucker

500 g Quark

1 Tasse Milch

1 EL Speisestärke

50 g zerlassene Butter

2 EL Rum

## **Für den Baiser:**

4 Eiweiß

150 g Zucker

100 g Mandelblättchen

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten, ausrollen und auf ein tiefes Backblech legen. Eventuell einen Backrahmen verwenden. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Quark und Rum hinzufügen. Milch mit Speisestärke verrühren und zur Schaummasse geben. Abschließend die zerlassene Butter unterziehen, auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Den geputzten und in ca. 1 cm lange Stücke geschnittenen Rhabarber darauf verteilen. Den Kuchen 25 Minuten vorbacken.

Für den Baiser das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen unditerrühren bis die Masse glänzend ist, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und nach der Vorbackzeit gitterartig auf den Kuchen spritzen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und in weiteren 10 Minuten fertig backen.

**Backtemperatur:** 180°C

**Backzeit:** 25 + 10 Minuten