

LUCKENWALDER RHABARBERKUCHEN



LUCKENWALDER RHABARBERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min.

Zutaten

- 600 g Rhabarber
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 150 g Butter
- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 ½ TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 3 Eiklar
- Salz
- 175 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Zwiebackbrösel



_13

ZUBEREITUNG

307

Kcal

bei 12 Stücken
pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

Den Rhabarber ungeschält gut waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben. Butter, SweetFamily Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach abwechselnd mit dem Mehlgemisch unterrühren und den Teig in eine gebutterte Springform füllen, Zwiebackbrösel darauf verteilen, die Rhabarberstücke draufgeben und den Kuchen bei 180 Grad backen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, zum Schluss den SweetFamily Zucker gut unterschlagen und den Zitronensaft unterrühren. Den Rhabarberkuchen nach 25 Minuten Backzeit herausnehmen, mit dem Eischnee abdecken und noch weitere 20 Minuten backen.

Obst: Rhabarber