

Ein-Rhabarber-Korn

Zutaten

	Belag
1250g	Rhabarber
80g	Zucker
	Rührteig
225g	Butter
160g	Zucker
etw.	Vanillezucker
6	Eigelb
500g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
12g	Weinsteinbackpulver
1 Prise	Salz
3-4 EL	Milch
	Baiserhaube
6	Eiweiß
250g	Zucker



Zubereitung

- Rhabarber waschen, putzen und in **ca. 2 cm** lange Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit **80 g Zucker** bestreuen
- Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren
- Das Mehl mit dem Weinsteinbackpulver und dem Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Schaummasse heben. *Wenn der Teig zu fest ist, etwas mehr Milch zugeben*
- Ofen auf **180°C** vorheizen
- Ein Backblech mit Butter einfetten. Den Rührteig einfüllen und glattstreichen
- Den Rhabarber leicht abtrocknen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen
- Bei **180°C O/U für 20 Minuten** backen
- Eiweiß schaumig aufschlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und sehr steif schlagen
- Die Eiweißmasse über den vorgebackenen Rhabarberkuchen streichen und **25 bis 35 Minuten** fertig backen