



# Meringuierter Rhabarberkuchen

von Melvin Johner

Mengen für 40 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018\\_CHDO\\_07/meringuerter-rhabarberkuchen/?collection=97833&index=33](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_07/meringuerter-rhabarberkuchen/?collection=97833&index=33)

|                          |
|--------------------------|
| 880 g Mehl               |
| 400 g Butter             |
| 120 g Zucker             |
| 4.0 Stück Zitronen       |
| 4.0 Stück Eier           |
| 200 g Mandeln (gerieben) |
| 1.6 kg Rhabarber         |
| 6.0 dl Rahm              |
| 8.0 Stück Eigelb         |
| 120 g Zucker             |
| 12 Stück Eiweiss         |
| 100 g Zucker             |

Teig: Boden der Springform mit Backpapier auslegen und Rand einfetten. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).

Mehl, Salz und Butter in einer Schüssel mit den Händen fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist. Zucker, Zitronenschale und Ei begeben, kurz zusammenfügen (nicht kneten).

Teig auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Teigboden mit dem Rand der Springform ausstechen und in die Form legen. Rand des Teigbodens mit Wasser etwas anfeuchten, damit später der Teigrand gut hält. Mit dem Rest des Teigs einen ca. 2.5 cm hohen Teigrand formen. Teigboden dicht mit einer Gabel einstechen.

Belag: Teigboden mit den gemahlenden Mandeln bestreuen, Rhabarber darauf verteilen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.

Guss: Alle Zutaten verrühren und über den Rhabarber giessen, ca. 20 Minuten weiterbacken.

Meringue: Eiweiss mit dem Salz und Zucker (nach und nach begeben) steif schlagen. Meringuemasse auf dem heissen Kuchen verteilen, Mandelblätter daraufstreuen. Den Kuchen 15 Minuten in der Mitte des Ofens weiterbacken. In der Form auskühlen lassen.