

Rhabarberkuchen merenguiert

von Petra Spichiger

Mengen für 10 Personen

240 g Butter	weich rühren, bis sich Spitzchen bilden
4.0 Stück Eigelb	Das Eiweiss zur Seite stellen
240 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
2.0 Stück Eier	mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker zum Butter geben und schaumig rühren.
240 g Weissmehl	
120 g Maisstärke/Maizena	
10 g Backpulver	Mehl, Maizena und Backpulver unter die Eimasse mischen. In ausgebutterte Kuchenform (evtl mehreren) einfüllen.
1.0 g Bananen	
1.0 kg Äpfel	rüsten und klein schneiden, (Eigentlich wäre Rhabarber die richtige Zutat, konnte ich aber nicht eingeben) Auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° 25 Min. Backen
240 g Zucker	Das beiseite gestellte Eiweiss anschlagen und die Hälfte des Zuckers begeben, fest schlagen, restlichen Zucker daruntermischen. Eiweissmasse auf dem heissen Kuchen verteilen und weitere 20 min. backen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g