

Rhabarber-Baiser-Plattenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

175 gr Butter o. Margarine, 350 gr Zucker, 3 mittelgroße Eier, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 Esslöffel Milch, 500 gr Rhabarber, 50 gr gehobelte Mandeln.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber abziehen und in sehr feine Stückchen schneiden. Eier trennen.

Die Zubereitung:

Butter, 150g Zucker (3/7 der Gesamtmenge), Eigelb, Mehl, Backpulver, Vanillinzucker und Milch zu einem Rührteig verarbeiten.

Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker (200g) steif schlagen und die Rhabarberstückchen unterheben.

Alles auf den Teig geben und verteilen.

Mandelblättchen darüberstreuen.

Bei ca. 190°C etwa 30 Min. abbacken. Das Baiser soll eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Mit einem Hölzchen prüfen ob der Rührteig gar ist!

Statt Rhabarber kann man auch Stachelbeeren verwenden.