Rhabarberkuchen ohne Mehl

Fruchtig. Lecker. Unbeschwert.

Zutaten

220 g Butter zimmerwarm

600 g Rhabarber (geputzt)

6 Eier Gr. L kalt

220 g Zucker 1 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

300 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

Fett für die Form (Springform oder Backblech)

1 Becher Sahne

Zubereitung

Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Zucker vermengen. Zugedeckt stehen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) oder eines Bleches (ca. 24×32 cm) mit Backpapier auslegen. Seitenränder mit Butter bestreichen.

4 der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiter schlagen, bis der Schaum ganz fest ist.

In einer anderen Schüssel Butter mit den restlichen 120 g Zucker schaumig schlagen, die restlichen 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die gemahlenen Nüsse mit dem Puddingpulver vermengen und löffelweise unterrühren, zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse in der Form verteilen und glatt streichen. Nun die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen; sie sinken während des Backens zum Teil in den Teig ein.

Kuchen für etwa 40 Minuten (je nach Form) backen. Er ist fertig, wenn er leicht gebräunt ist.

Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem lauwarmen oder kalten Kuchen servieren.

Unser Tipp

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit gehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen