

# Rhabarberkuchen mit Pudding und Baiser

## Zutaten für den Mürbeteig:

200 g	Weizenmehl
100 g	Butter oder Margarine
3	Eigelb
75 g	Zucker
2 TL	Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

800-1000 g	Rhabarber
80g	Zucker
2 Pck.	Puddingpulver Erdbeere oder Vanille
600 ml	Milch

## Zutaten für das Baiser:

3	Eiweiß
100 g	Puderzucker

## Zubereitung:

**Den Mürbeteig zubereiten.** Aus Mehl, kalter Butter (in Stücken), Zucker, Eigelben und Backpulver einen glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, flach drücken und in eine Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.** Den Rhabarber waschen, in kleine Stücke schneiden mit 80 g Zucker mischen. Aus dem Puddingpulver und Milch (600 ml und ohne Zucker) einen Pudding kochen. Die Rhabarberstücke unterrühren. (Den Rhabarbersaft zuvor abgießen). Auf den Boden der Springform Backpapier legen oder mit Margarine einstreichen und den Ring darum spannen. Die Form mit dem Teig auslegen, dabei am Rand hochziehen, etwas bis zur Hälfte des Formrandes. Die Füllung in die Form geben und ca. 20 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorbacken.

**Das Baiser zubereiten.** Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Eischnee auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und 25 Minuten bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) fertig backen.

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Stehzeit: 30 Minuten

