

Rhabarber im Teigmantel

für 4 Personen

Zutaten:

400 g Rhabarber

1 EL Zucker

Für den Teig:

4 Eier

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

3 bis 4 EL Sahne

2 EL Apfelsaft

125 g Mehl

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker 10 Minuten marinieren.

Backofen vorheizen: 175°C Ober-/Unterhitze

Die Eier trennen. Eischnee steif schlagen.

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, Sahne und Saft zugeben, Mehl und Eischnee unterziehen.

Die Hälfte des Rhabarbers in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser etwa 26 cm) geben, Teig darüber, dann die restlichen Rhabarberstücke darüber geben.

Backzeit: 35 bis 40 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt lecker als Dessert oder zum Kaffee.