

Zutaten:

Belag:

1 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter (Zimmertemperatur)

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

3 TL Backpulver

Belag und Verzierung:

3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

80 g Mandelsplitter



Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 30min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden, danach abdecken. Butter, Zucker und Salz im *Schlagkessel* schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben und mit dem *Hardliner* zügig unterheben.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star* legen. *Midi-Schnitte* daraufstellen und ausziehen. Rührteig einfüllen und mit dem *Liftboy breit* glattstreichen. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 25 Minuten backen.

Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft steifschlagen. Den Eischnee in *Spritzbeutel Profi II* mit *Sterntülle 10* einfüllen. Diagonale Streifen über den gebackenen Boden spritzen.

Die Mandelsplitter gleichmäßig darüberstreuen und bei 210° C nochmals ca. 5 Minuten überbacken.

Tipp:

Der Rührteig sollte gut gerührt werden, damit er schön locker wird. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich besser verbinden können.

Hinweis:

So wird Ihr Rührteig besonders leicht und locker: Die Butter intensiv schlagen, den Zucker zufügen und solange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Eier einzeln dazugeben. Bei flüssigerm Teig ist es ratsam, das Eiweiß als Eischnee unterzuheben.