

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RHABARBER SCHNECKE

Zutaten:

1kg	Rhabarber
250 g	Butter
270 g	Zucker (davon 200 g, und 70g separat)
1 Pck.	Vanillezucker
etwas	Salz
6 Stk.	Eier (davon 2 Eier getrennt)
400g	Mehl
1 DL	Milch
250 g	Rahmquark
2 EL	Pudertzucker

ZUBEREITUNG:

Rhabarber putzen, schälen und in ca. 4cm breite schräge Stücke schneiden.

Butter, 200g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit der Küchenmaschine oder Handmixer cremig rühren. 4 Eier einzeln gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren.

Teig auf ein tiefes, gefettetes (oder mit Backpapier) streichen. Mit dem Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten vorbacken.

Inzwischen 2 Eigelbe mit dem Quark verrühren. 2 Eiweisse mit Salz steif schlagen, den restlichen Zucker (70g) einrieseln lassen.

Eischnee vorsichtig unter die quarkmischung heben. Eieguss auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Weitere 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Nach Belieben mit Pudertzucker bestäuben. En guete☺.