

Rezept des Monats

www.haushaltswaren-lutz.de

Rhabarberkuchen mit Kokoshaube

Teig:

250g Mehl
75g Zucker
2 Teel. Backpulver
1 Ei
2 EL Wasser
100g Butter

Belag:

750g Rhabarber
150g Zucker
2 Vanillepudding
2 B Schmand

Baiser:

4 Eiweiß
150g Puderzucker
80g Kokosraspel evtl. 50-60g

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen und die Springform damit auslegen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden, einzuckern und stehen lassen bis er Saft zieht. Die 2P Puddingpulver mit dem Rhabarbersaft 0,5l (fehlende Flüssigkeit mit Wasser auffüllen) kochen und den Schmand einrühren.

Den Pudding unter den Rhabarber mischen und auf dem Mürbteig verteilen.

Bei 180° C 45 Minuten backen.

Eiweiß mit dem Puderzucker zu einem steifen Schnee schlagen und die Kokosraspel unterheben. Masse auf dem Kuchen verteilen und nochmals bei 100 - 150° C ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht

LUTZ Haushaltswaren und Geschenke
Schützenstraße 1
86424 Dinkelscherben

Ihr Partner für Tisch und Küche