

Rhabarber-Meringe-Kuchen

600g Rhabarber
150g Mehl
75g Speisestärke
1,5 Teel. Backpulver
150g Butter o. Margarine
150g Zucker
1 Päckchen Vanellinzucker
3 Eier 1 Eigelb
3 Eiweiß
1 Prise Salz
175g Zucker
1 Teel. Zitronensaft

Unabgezogenen Rhabarber in 3cm lange Stücke schneiden. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Geschmeidige Margarine, Zucker und Vanellinzucker schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach mit je 1 Eßl. Mehlgemisch unterrühren. In eine gefettete Springform füllen. Rhabarber auf den Teig legen und bei 180 Grad 25 Minuten backen. Dann das Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen, zuletzt Zucker gut unterschlagen und Zitronensaft unterrühren. Kuchen nach 25 Minuten Backzeit herausnehmen und mit Eischnee bespritzen. Den Kuchen noch 20 Minuten weiterbacken.