

#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

150 g Butter  
180 g Zucker  
2 Stk. Vanillezucker  
1 Stk. Zitrone  
6 Stk. Eier  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
125 ml Milch  
400 g Rhabarber  
50 g Rosinen  
Zimt, gemahlen  
250 ml Sauerrahm

#### Mein persönlicher Tipp

Weizenmehl kann man ganz oder teilweise durch Dinkelvollmehl ersetzen-schmeckt gut und wertet den Kuchen mit Ballaststoffen auf.



**Maria Thek**

Bäuerin aus Großpetersdorf

## Rhabarberkuchen mit Eier-Sauerrahm Überguss



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Teig: 150g Butter, 100g Zucker, 1Pkg. Vanillezucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, 2 Eier, 300g Mehl, 2 TL Backpulver, 125ml Milch
- Belag: 400g Rhabarber, 50g Rosinen, Zimt und Zucker
- Überguss: 4 Dotter, 1Pkg. Vanillezucker, 0,25 l Sauerrahm, 4 Eiklar, 80g Zucker
- Für den Teig Butter mit Zucker, Vanille, Zitrone cremig rühren.
- 2 Eier einzeln dazurühren und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben.
- Den Teig fingerdick auf ein befettetes Backblech streichen, mit dem geschälten, klein geschnittenen Rhabarber belegen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
- Die Masse bei 180 Grad ca. 25min backen.
- Für den Guss den Sauerrahm mit den Dottern verrühren.
- Die Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Rahmmasse ziehen.
- Den Guss über den Kuchen geben und weitere 20min backen.

#### Quellen:



Maria Thek: Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

