

Zutaten

- 220 g Butter zimmerwarm
- 600 g Rhabarber (geputzt)
- 6 Eier, kalt
- 220 g Zucker + 1 EL Zucker
- 300 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Fett für die Form



Zubereitung

Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 1 EL Zucker vermengen. Zugedeckt stehen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) oder eines Bleches (ca. 24 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Seitenränder mit Butter bestreichen.

4 der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiter schlagen, bis der Schaum ganz fest ist.

In einer anderen Schüssel Butter mit den restlichen 120 g Zucker schaumig schlagen, die restlichen 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die gemahlene Nüsse mit dem Puddingpulver vermengen und löffelweise unterrühren, zuletzt den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben.

Die Masse in der Form verteilen und glattstreichen. Nun die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen und etwas eindrücken.

Kuchen für etwa 40 Minuten (je nach Form) backen. Er ist fertig, wenn er leicht gebräunt ist.

Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem lauwarmen oder kalten Kuchen servieren.

Tipp:

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit gehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.