

---

---

**Typ:** Verschiedenes

**Quelle:** Webkoch

\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

MÜRBETEIG

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
75 g Butter

BELAG

600 g Rhabarber  
1-2 EL Mandeln; gemahlen  
2 EL Zucker  
½ TL Zimt

GUSS

1 Becher Joghurt  
1 Becher süsse Sahne  
3 Eigelb / 3 Eiweiss  
75 g Zucker  
2 EL Gries  
2 EL Mondamin

**Rezept:**

MÜRBETEIG

Mürbeig für eine 26cm. Form aus 200gr Mehl, 1 Teel. Backpulver, 75 gr. Zucker, 1 Vanillinzucker, 1 Ei, 75 gr. Butter. 30 Min. kühl ruhen lassen.

Ausrollen, in Form legen. Mit Gabel Löcher in Boden pieksen. Backpapier ausbreiten und mit Kichererbsen füllen. Teig vorbacken 180°C, 15 min.

BELAG

600 gr. Rhabarber in 2 cm Stücke schneiden, mit einem Essl. Zucker bestreuen.

Teig ausrollen und in die Kuchenform geben.

Den Teig mit einer Mischung aus 2-3 El. gemahlene Mandeln, 2 Essl. Zucker und 1/2 Teel. Zimt bestreuen. Rhabarber auf den Boden.

GUSS

1 Becher Joghurt od. Saure Sahne u. 1 Becher süsse Sahne mit 3 Eigelben und 75 gr. Zucker, 2 El. Gries und 2 El. Mondamin verrühren. Eiweiss zu festem Schnee schlagen und unterheben und auf dem Rhabarber verteilen. Ich streu obenauf immer noch ein wenig Zimtzucker.

bei 160 Grad ca 45 min Backen. O.u.U-Hitze (je nach Ofen.)