

Rhabarbertorte

[Große Ofenzauberer](#)



Für den Rührteig

- 150 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 1 1/2 TL. Backpulver

Belag

- 400 – 500 g rohen Rhabarber
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Rührteig

Die Zutaten für den Rührteig in eine Schüssel geben und verrühren.

Den Teig in den leicht geölten [großen Ofenzauberer](#) verteilen.

Rhabarber in Stücke schneiden und über den Teig verteilen.

Den [großen Ofenzauberer](#) in den Backofen auf die Untere Einlegeschiene stellen und bei 180°C, Ober- und Unterhitze für 40 Min. backen.

Eischnee

Das Eiweiß, Salz, Zucker und den Zitronensaft in einer Schüssel zu Eischnee schlagen.

Den Eischnee über den Rhabarber verteilen.

Den Kuchen noch einmal für 30 Min. bei 170°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene backen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.