

# Rezept für Luckenwelder Rhabarberkuchen



## Zutaten

**Zubereitung 60 Min. | Schwierigkeit Einfach | 307 kcal pro Portion**

600 g Rhabarber  
150 g Mehl  
75 g Speisestärke  
150 g Butter  
150 g SweetFamily Feiner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 ½ TL Backpulver  
2 Eier  
1 Eigelb  
3 Eiklar  
Salz  
175 g SweetFamily Feiner Zucker  
1 TL Zitronensaft  
2 EL Zwiebackbrösel

## Zubereitung

Den Rhabarber ungeschält gut waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben. Butter, SweetFamily Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach abwechselnd mit dem Mehlgemisch unterrühren und den Teig in eine gebutterte Springform füllen, Zwiebackbrösel darauf verteilen, die Rhabarberstücke draufgeben und den Kuchen bei 180 Grad backen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, zum Schluss den SweetFamily Zucker gut unterschlagen und den Zitronensaft unterrühren. Den Rhabarberkuchen nach 25 Minuten Backzeit herausnehmen, mit dem Eischnee abdecken und noch weitere 20 Minuten backen.