

Rhabarbertorte

Zutaten für eine Springform

Mürbteig

- 200 g Mehl
- 100 g Margarine
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Backpulver

Belag

- 1 kg Rhabarber
- 500 ml Vanillepudding
- 250 bis 300 g Schmand
- 250 bis 300 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g bzw. 1 Päckchen Vanillpuddingpulver

Zubereitung

1. Für den Teig das Backpulver unter das Mehl mischen und anschließend mit den anderen Zutaten zügig zu einem Mürbteig verarbeiten.
2. Die Springform mit Backpapier bespannen, den Rand mit Margarine fetten und mit dem Mürbteig die Form auslegen (mit Rand!), den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Eier trennen, Eigelb mit Schmand, Zucker, Pudding und Puddingpulver gut vermengen.
5. Das Eiweiß schlagen, den Eischnee und den Rhabarber unter die restliche Füllmasse unterheben, alles auf den Mürbteig geben.
6. Den Kuchen bei 150°C ca. 50 Minuten backen.