

Rhabarber - Baiser - Kuchen II **(laktosefrei)**

Zutaten:

Teig:

120 g Sojamargarine
100 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier

Belag:

1 kg Rhabarber
200 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver
4 Eier
50 ml Weißwein

Zubereitung:

- Rhabarber "enthäuten" und in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit dem Wein etwa 5 Minuten dünsten.
- Puddingpulver mit 2 EL Zucker vermischen.
- Mischung mit 3 EL Wasser verrühren.
- Gerührtes mit dem Rhabarber aufkochen lassen.
- Dann abkühlen lassen.
- Für den Teig Margarine, Zucker (100 g) und Eier (2 Stück) cremig rühren.
- Mehl und Backpulver mischen.
- Mehlmischung unter die Eiercreme rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Drei Eigelb unter den Rhabarber rühren.
- Rhabarber auf den Teig geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Eiweiß mit dem Restzucker steif schlagen.
- Eischnee auf den vorgebackenen Kuchen geben.
- Noch einmal etwa 15 Minuten backen.
- Mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.