



## **Rhabarbertorte**

### Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Kristallzucker
- 5 Eidotter
- 90 ml Milch
- 200 g Weizenmehl, glatt
- 50 g Stärke (Maizena)
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Rhabarber (geschält, klein geschnitten)

### Schneehaube:

- 3 Eiweiß
- 180 g Kristallzucker
- 1 kl. Prise Salz
- 9 Tropfen Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

Eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen. Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Backrohr auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und vorsichtig unter die schaumige Masse heben. In die Tortenform streichen und mit Rhabarberstückchen belegen. Bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!!

Für die Schneehaube:

Das Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben.

Nun eine Prise Salz dazu geben und das Eiweiß so lange aufschlagen, bis es weiß wird und Volumen bekommt.

Dann unter ständigem Schlagen gleichmäßig den Zucker dazu geben und alles so lange schlagen, bis die Masse schön cremig ist.

Nun kommt die Zitrone dazu und so lange weitergeschlagen, bis die Spitzen der Eiweißmasse von selbst stehen bleiben. Das testet ihr am besten so, indem ihr einfach mit der Fingerspitze in die Masse tippt und die entstandene Spitze nach oben dreht.

Die Eischneemasse auf die halbfertig gebackene Torte auf dressieren und noch ca. 10 min fertigbacken. Bitte auf Sicht backen, die Eischneemasse soll nicht zu braun werden.

Ich habe die Torte dann noch einige Minuten unter den Grill gestellt, damit die Oberfläche etwas dunkler geworden ist. Aber Vorsicht, das geht sehr schnell!

Ich wünsche euch wie immer gutes Gelingen, eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**