

# Eierlikör-Rhabarber-Kuchen

## Zutaten

250 g weiche Butter  
200 g Puderzucker  
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Zitronenschale, abgerieben, von 2 unbehandelten Früchten  
5 Eigelbe  
5 Eiweiße  
50 g Zucker  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
50 g Speisestärke  
Fett für die Form  
Zitronensaft von 2 - 3 Zitronen

500 g Rhabarber  
3 Eiweiße  
4 EL Puderzucker

## Zubereitung

Rhabarber schälen und in kleine Stückchen schneiden. Zuckern und bei Seite stellen.  
Butter, 150 g Puderzucker und die abgeriebene Zitronenschalen in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer schaumig/cremig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu unditerrühren. Ein Eigelb nach dem anderen dazugeben und schaumig aufschlagen. 5 Eiweiße steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Wenn der Schnee schnittfest ist, wird er ganz glänzend und ist fertig. Mehl, Speisestärke und 1/3 des Eischnees in den Teig einrühren, vorsichtig, eher schon unterheben. Danach den restlichen Schnee gaaaaanz vorsichtig unterheben.  
Den Teig in eine Springform geben und ca. 15 Min. bei 180 Grad backen. Nach 15 Min. die Form rausnehmen und den Rhabarber vorsichtig auf die angebackene Teigmasse geben. In den Ofen und weitere 45 Min. backen.  
In der Zwischenzeit die 3 Eiweiße steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Wenn die 45 Min. vorbei sind, die Eischneemasse auf dem Rhabarber verteilen und nochmal 10-15 Min. im Ofen backen lassen. Dann macht bitte eine Stäbchenprobe. Wenn nichts mehr kleben bleibt, könnt ihr den Kuchen herausholen und abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Rhabarber-Kuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de