

## *Rhabarberkuchen mit Meringue*

**1 Kuchenteig** auslegen und mehrmals einstechen. **4 mittelgrosse Meringues** zerbröseln und auf den Teig geben. **700 g Rhabarber** in Würfel schneiden und darüber verteilen.

**4 Eigelb, 1 TL Mehl, 1 TL Zucker** und **1 dl Halbrahm** zusammen verquirlen und über den Kuchen giessen.

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

**4 Eiweiss** mit **2 TL Zucker** steif schlagen und auf dem Kuchen ausstreichen. Erneut in den heissen Ofen schieben und so lange backen, bis der Eischnee leicht gebräunt ist. Dies geht ganz schnell.

