Elsässischer Rhabarberkuchen

Zutaten:

1 Paket Blätterteig, 1 kg Rhabarber, 200 g Zucker, 2 Eier, 100 g Creme Fraich

Zubereitung:

Blätterteig mit *großem* Rand in der Springform auslegen. Den Rhabarber mit 100 g Zucker vermischen und auf den Blätterteig geben.

Bei 220 C° in Backofen 20 Minuten backen. Eigelb mit 50 g Zucker und Creme Fraich verrühren und über den Kuchen geben.

Nochmals 20 Minuten backen.

Eiweiß mit 50 g Zucker schlagen und in Häufchen über den Kuchen geben.

Nochmals 10 Minuten backen.

Guten Appetit!!