



## Rhabarberkuchen mit Grießguss

**Café im Glashaus 2011, überarbeitet April 2020**

Angelika Borgmann (Backgruppe am Montag)

### **Ihr benötigt für das Rezept folgende Zutaten:**

1. Mürbeteig aus 300g Mehl, 200g Butter, 100g Zucker, 1Ei herstellen
2. 750g Rharbarber, falls nötig geschält und in kleine Stücke geschnitten
3. 375ml Milch  
100g Zucker  
1 Prise Salz
4. 60g Grieß
5. 3 Eigelb  
200g Schmand
6. 3 steif geschlagene Eiweiß

### **Zubereitung:**

1. 28er Form mit Mürbeteig auskleiden und mit Gabel einstechen.
2. Rharbarber-Stückchen einfüllen
3. Milch, Zucker, Salz zum Kochen bringen
4. Grieß dazugeben und 10min quellen lassen
5. danach die 3 Eigelbe und Schmand unterrühren
6. geschlagenes Eiweiß unterheben
7. Guss-Masse auf das Obst gießen und von Anfang an mitbacken.

Im vorgeheizten Ofen 160 Grad Heißluft ca. 45 min backen.



**café**  
im Glashaus

P.S. Bei Verwendung von anderem Obst kann die Zuckermenge beim Grießguss auf 70g reduziert werden.

Kuchen vor dem Servieren gut abkühlen lassen, bzw. am Folgetag essen.

(Rezept: Angelika Borgmann)



Lasst es euch schmecken und bleibt gesund und munter

Euer Café- und Küchenteam des Café im Glashaus