

# Rhabarberkuchen merenguiert von Petra Spichiger

Mengen für 50 Personen

1.2 kg Butter	weich rühren, bis sich Spitzchen bilden
20 Stück Eigelb	Das Eiweiss zur Seite stellen
1.2 kg Zucker	
5.0 Stück Vanillezucker (8g)	
10 Stück Eier	mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker zum Butter geben und schaumig rühren.
1.2 kg Weissmehl	
600 g Maizena	
50 g Backpulver	Mehl, Maizena und Backpulver unter die Eimasse mischen. In ausgebutterte Kuchenform (evtl mehreren) einfüllen.
5.0 g Bananen	
5.0 kg Äpfel	rüsten und klein schneiden, (Eigentlich wäre Rhabarber die richtige Zutat, konnte ich aber nicht eingeben) Auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° 25 Min. Backen
1.2 kg Zucker	Das beiseite gestellte Eiweiss anschlagen und die Hälfte des Zuckers begeben, fest schlagen, restlichen Zucker daruntermischen. Eiweissmasse auf dem heissen Kuchen verteilen und weitere 20 min. backen.