



RHABARBER-KOKOS- SCHNITTEN

für 8–10 Stücke
zubereiten: ca. 45 Minuten
backen: ca. 55 Minuten
für eine Backform von ca. 18x27 cm
Backpapier für die Form

500 g Rhabarber

Teig
100 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelbe

Belag
2 Eiweisse
1 Prise Salz
50 g Zucker
100 g Kokosraspeln

80 g helles Dinkelmehl
80 g Kokosmehl
1 TL Backpulver
1 dl Milch

- 1 Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, beiseitestellen.
- Teig: Butter und alle Zutaten bis und mit Salz eine Schüssel geben, schaumig rühren. Eigelbe nach und nach darunterrühren. Weiterrühren, bis die Masse hell ist.
- Dinkel-, Kokosmehl und Backpulver mischen. Abwechslungsweise mit der Milch unter die Eimasse rühren. Masse in die vorbereitete Form geben.
- Eiweisse mit Salz schaumig schlagen. Zucker nach und nach darunterrühren. Weiterrühren, bis der Eischnee fest ist. Rhabarber und Kokosraspeln sorgfältig daruntermischen. Masse auf dem Teig verteilen.
- Backen: In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 55 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen, in Stücke schneiden.

Tipp

Statt eine eckige Form eine Springform von ca. 26 cm Ø verwenden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

