

**Jetzt beginnt wieder die Zeit für Rhabarber**

**Aber wann sind die Stangen erntereif?**

In der Regel beginnt die Saison für Rhabarber bereits im April oder Mai. Rhabarber reift nicht. Je jünger die Stiele sind, desto weicher und zarter sind sie. Im Normalfall erntet man sie, wenn sie 30 bis 50 Zentimeter lang sind und ihr Durchmesser zwei bis fünf Zentimeter beträgt. Ein Indikator ist das Blatt an der Stange: Ist es ausgebreitet, ist die Stange erntereif.



Nach dem 24. Juni, dem Johannistag, sollten Sie keine Stangen mehr ernten

**Rhabarberkuchen mit Baiser  
der schnellste der Welt  
Nach einem Familienrezept von  
Karin Lippert.**

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 500 g Rhabarber
- etwas Zucker für den Rhabarber
- 100 g Puderzucker
- 3 Ei(er)

**Zubereitung:**

Die Eier trennen. Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver sowie Eigelben einen Mürbteig herstellen, kühlen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber abziehen, in kleine Stücke schneiden und zuckern.

Aus dem Puddingpulver und der Milch einen Pudding kochen (man kann nach Belieben auch das Rhabarberwasser mit verwenden! Es sollte aber nicht mehr als 300 ml verwendet werden) und die Rhabarberstückchen unterrühren. Die Masse in die mit dem Teig vorbereitete Springform füllen und 20 min bei 180 °C backen.

Nun das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Anschließend den gesamten Kuchen nochmals ca. 25 min. bei 160 °C fertig backen!

**Guten Appetit**

