

Rhabarber oder Apfel-Plattenkuchen polnischer Art



Zutaten:	Zubereitung:
5 Eier	trennen, die Eiweiße schaumig schlagen
150 g Zucker	unterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Baisermasse schön glänzt. Beiseite stellen
100 g Zucker	zu den Eigelb in einer separaten Schüssel geben und rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Maße cremig hell wird.
200 g weiche Butter oder Margarine	unterrühren
4 Eßl Milch	
50 g Speisestärke	
225 g Mehl	und
2 Teel Backpulver	unterrühren. Den Teig auf ein großes gebuttertes Blech streichen.

750 g Rhabarber	klein geschnitten auf dem Teig verteilen
-----------------	------------------------------------------

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	20 Min vorbacken

	Die Baisermasse auf dem Obst verteilen.
200 g Mandelblättchen	darauf streuen. Nochmals 25 Minuten backen.

Tipp: Statt Rhabarber können auch 800 g säuerliche Äpfel verwendet werden. Äpfel dünn schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen. Mit ½ Teel Zimtpulver und 1 Mssp gem. Nelken bestreuen. 100 g Rosinen mit 3 Eßl Rum vermengen, über die Äpfel streuen. Anschließend ebenfalls 20 Min vorbacken. Dann die Baisermasse und anschließend die Mandelblättchen auf dem Äpfeln verteilen. Nochmals 25 Minuten backen.