

Schwedischer Rhabarber-Biskuit

Zutaten	Vorbereitung	Zubereitung
4 Eier 225 g Zucker	einzelnen prüfen	Eier und Zucker schaumig rühren
1/8 l Milch (=125 ml) 120 g Margarine oder Butter	zusammen zum Kochen bringen	noch heiß in den Eier-Zucker-Schaum einrühren
300 g Mehl 3 gestrichene TL Backpulver	mischen	nach und nach unterheben
		die dünnflüssige Masse in eine gefettete und bemehlte Fettpfanne (= ein tiefen backblech) geben
500 g Rhabarber	Schau dir das Youtube Video an: Rezept Rhabarber putzen und zerkleinern dann den Rhabarber waschen und genauso putzen und zerkleinern	den Rhabarber auf der Masse verteilen
75 g gehackte Mandeln 4 EL Zucker	miteinander mischen	Mandel-Zucker-Mischung über den Rhabarber streuen Backen: O/U-Hitze: 220°C, mittlere Schiene, ca. 30 Minuten Umluft: 190-200°C, untere Schiene ca. 30 Minuten Gas: 4

Guten Appetit!