

# Rhabarberschnitten

Rezept für den Monat Mai – ausprobiert bei unserer Fortbildung im Amt für  
Landwirtschaft in Kitzingen

## Zutaten für den Teig:

250g Butter

4 Eigelb

200g Zucker

1 Vanillezucker

350g Mehl

1 Backpulver

etwas Salz

## Zutaten für den Belag:

4 Eiweiß

200g Zucker

750g Rhabarber

grob gehackte Nüsse

## Zubereitung:

Festen Rührteig herstellen. Auf gefettetes Backblech oder in Fettpfanne des Herdes streichen.

Rhabarber waschen, putzen und kleinschneiden.

Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben dann den Rhabarber darunterheben.

Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Gehackte Nüsse über den Belag streuen.

Bei Ober- und Unterhitze 35 Minuten backen.