

Rezept

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zutaten

900g Rhabarber

Rührteig

150g weiche Butter

150g Zucker

3 Eigelb

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

225g Huber-Mühle

Kuchenmehl

oder Dinkelmehl hell

1 ½ TL Backpulver

Baiser

3 Eiweiß

1 Prise Salz

175g Zucker

1TL Zitronensaft

Zubereitung

Rhabarber waschen, schälen und in 2cm lange Stücke schneiden. Ofen auf 175°C vorheizen.

Für den Rührteig die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, sowie den Eiern und dem Eigelb schaumig rühren. Anschließend das Huber-Mühle Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Alles in eine gefettete Springform füllen und die Rhabarberstücke darüber verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 40 Minuten backen.

Die restlichen 3 Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen und zuletzt noch Zucker und Zitronensaft unterrühren.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und mit der Eischneemasse gleichmäßig bestreichen. Anschließend weitere 20 Minuten backen. Falls der Baiser zu schnell dunkel werden sollte ggf. die Temperatur etwas reduzieren.