



Rhabarber Baiser Kuchen



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 954 kJ, 228 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 92 mg Cholesterin, 1,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

So schmeckt der Frühling! Diese leckere Kombination aus säuerlichem Rhabarber und süßer Baiserhaube begeistert alle Rhabarber- und Kuchenfans. Und so einfach geht's: Mixe alle Zutaten für deinen Rührteig und fülle ihn in eine Springform. Darauf verteilst du klein geschnittene Rhabarberstücke und backst das Ganze 40 Minuten im vorgeheizten Ofen. In der Zwischenzeit bereitest du den Eischnee für die Baiserhaube zu und gibst ihn auf die Rhabarberschicht. Jetzt nur noch einmal kurz in den Ofen bis sich das Baiser goldbraun färbt und dann einfach genießen.

Step 1:

Als erstes heizt du den Backofen auf 175 °C Umluft vor. Nun wäschst du den Rhabarber und schneidest ihn in 0,5 cm große Stücke. Anschließend alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel für 3 Minuten mit einem Handrührgerät verrühren. Das übrige Eiweiß wird für das Baiser genutzt.

Step 2:

Nun die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Im Anschluss den Teig in die Form geben und darüber die Rhabarberstücke verteilen. Drücke die Stücke in den Teig und backe den Teig ca. 40 Minuten vor. Sollte der Rhabarber zu dunkel werden, decke die Springform mit etwas Alufolie ab.

Step 3:

In der Zwischenzeit bereitest du das Baiser vor. Dafür das Eiweiß von 3 Eiern, Zucker und Vanillinzucker sehr steif schlagen. Nimm nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen und gib den Eischnee auf den Kuchen. Um eine besonders schöne Optik zu erhalten, kannst du den Eischnee mit einem Teigspatel punktuell hochziehen, sodass er tropfenförmig steht. Bei 200 °C Umluft den Kuchen noch einmal 5 Minuten backen. Dann nimmst du den Kuchen aus dem Ofen und lässt ihn für 10 Minuten abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst.

Zutaten

300 g	Rhabarber
90 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
90 g	weiche Butter
1	Ei
1	Eigelb
1 Prise	Salz

Für das Baiser:

2	Eiweiß
50 g	Zucker
1/2 Pck.	Vanillinzucker

Sonstiges:

Springform 18 cm Durchmesser
Backpinsel
Handrührgerät