



Augsburger Rhabarbertorte

Rhabarber-Kuchen mit einem Mandel-Baiser-Deckel. Ideales Rezept für den ersten jungen Rhabarber im Jahr.

Zutaten:

Für den Teig:

160 g Mehl (Type 405)

60 g Zucker

80 g Butter

1 Messerspitze gemahlener Zimt

1 Prise Salz

1 Eiweiß

Für den Belag:

800 g junger Rhabarber

4 Eßlöffel Zucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Baiser-Deckel:

5 Eiweiß

180 g gesiebter Puderzucker

120 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Mehl, Zucker, Butter, Zimt, Salz und Eiweiß verkneten. Die Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Den vorbereiteten Teigboden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Rhabarber waschen, schälen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker und Zitronenschale mischen und auf den Teig legen.

Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln. Die Mandeln unterheben und die Masse auf dem Rhabarber verteilen.

Die Torte im Backofen (unten) etwa 70 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.