



## Mürber Rhabarberkuchen

---

Rhabarber-Kuchen mit Baiser-Gitter für ein Backblech.

### Zutaten:

---

Für den Mürbeteig:

500g Mehl  
250g Butter  
250g Zucker  
3 Eigelb

Für den Belag:

2kg Rhabarber  
3 Eiweiß  
150g Zucker

### Zubereitung

---

Eier trennen. Mehl in eine weite Schüssel sieben. Kalte Butter in Flocken darauf verteilen, Zucker und Eigelbe zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig für mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Rhabarber waschen putzen und schälen. Den Rhabarber in ca. 4 bis 5cm lange Stücke schneiden. Dicke Stangen mittig durchschneiden.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf Blechgröße ausrollen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig aufrollen und auf dem Backblech auslegen. Den Boden mit der Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Boden dicht mit Rhabarber belegen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen und den Zucker einrieseln. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf den gebackenen heißen Kuchen diagonal ein Baisergitter aufspritzen.

Die Kuchen mit dem Baisergitter im noch heißen Backofen bei 200 Grad für 10 Minuten überbacken, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen.

Den noch warmen Kuchen in Stücke schneiden und die Stücke auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.