



Rhabarberkuchen mit Baiserdeckel

Rührteig-Blechkuchen mit Rhabarber und Baiser.

Zutaten:

Für den Teig:

100g Butter oder Margarine

100g Zucker

3 Eigelb

250g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

125ml Milch

Belag:

1500g Rhabarber

Baiser:

3 Eiweiß

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Margarine für das Backblech.

Zubereitung

Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zusammen mit der Milch unter die Creme rühren.

Backblech gut einfetten, den Teig auf dem Blech verteilen und glatt streichen.

Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Teig mit den Rhabarberstücken belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 35 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker in den Eischnee einrieseln und unterschlagen. Die Baiser-Masse gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

Den Rhabarberkuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) für weitere 10 Minuten überbacken. Das Baiser sollte dabei auf hervorstehenden Spitzen eine hellgelbe, ganz leicht bräunliche Oberfläche bekommen.