

Rhabarberkuchen mit Baiser

Für eine Springform von 26cm (ca. 12 Stücke):

Für den Rührteig:

- 150 g weiche Butter
(plus etwas Butter zum Fetten der Springform)
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 EL Vanillezucker
- 3 Eigelb
(die drei dazu gehörigen sauber getrennten Eiweiß bitte aufheben,
die brauchen wir später für die Baiserhaube)
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- + 400 g Rhabarber (netto, also gewogen nach dem Putzen)

Für den Baiser:

- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker
- Eine Prise Salz



Zubereitung

Rhabarber waschen, trockentupfen und die trockenen Stellen und Blätter abschneiden. Die Stangen (am besten eher schmale Stangen nehmen) in kleine Stücke schneiden.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Boden und Seiten der Springform gut mit Butter einfetten.

Die weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt (bzw. Vanillezucker) schlagen, bis die Masse hell und cremig wird. Die drei Eigelbe sowie zwei ganze Eier nacheinander einzeln unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Butter-Eier-Masse rühren.

Teig in die gefettete Springform geben und verstreichen.
Rhabarberstückchen auf dem Teig verteilen und etwas andrücken.
Kuchen im Ofen etwa 40 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit den Baiser vorbereiten. Die drei Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Das Eiweiß sollte steif und glänzend sein und die Masse nicht herausfallen, wenn man die Schüssel umgedreht über den Kopf hält (der ultimative Eiweißtest :-).

Den Rhabarberkuchen aus dem Ofen holen. Den Backofen nicht ausschalten, denn der Kuchen (mit Baiserhaube) wandert gleich wieder hinein.

Baisermasse auf dem Kuchen verteilen. Dabei am besten einen kleinen Rand frei lassen. Kuchen für weitere 15 - 20 Minuten in den Ofen geben. Ich mag es am liebsten, wenn der Baiser gerade so ein bisschen Farbe annimmt. Dann ist er außen schön knackig und innen noch weich. Happy Genießen ♥