

Rezept für Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung

- 750 g Rhabarber, gewaschen und geschält
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 50 g Speisestärke

Baiserhaube

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten.
2. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten.
3. Die gefettete Form mit dem Teig auskleiden, einen Rand von 1-2 cm hochziehen.
4. Rhabarber in Stifte (2-4 cm) schneiden und in eine Schüssel geben.
5. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Speisestärke hinzufügen. Alles miteinander vermischen und durchziehen lassen. (Die Speisestärke dient dazu, dass der Rhabarber nicht zu saftig wird und der Boden beim Backen durchweicht.)
6. Die Rhabarbermischung auf dem Teig verteilen und den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben.
7. Den Kuchen ca. 35 Minuten backen. Währenddessen die Baisermasse herstellen.
8. Eiweiß und Salz in einer sauberen Schüssel mit einem Rührgerät steif schlagen.
9. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine feste Masse entsteht.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse darauf verteilen.
11. Den Kuchen nun 15 Minuten bei 140 °C fertig backen, bis die Baiserhaube eine leichte Bräune erhält. Vor dem Servieren abkühlen lassen.