



Rhabarber Kuchen mit Baiser

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	300 g
Zucker	380 g
Salz	
Butter	160 g
Eier	6 St.
Rhabarber	800 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Speisestärke	2 EL
Öl zum Einfetten	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Nudelholz, Springform 26 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Mehl, 80 g Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 2 Eier zugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, ggf. schälen und in Stücke schneiden. 4 Eier trennen.
3. In einer Schüssel Eigelbe und 200 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Vanillinzucker und Speisestärke einrühren. Rhabarber unter die Masse mengen.
4. Eine Springform fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 5 cm hohen Rand bilden. Rhabarber-Ei-Masse auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Kuchen im Ofen ca. 30 Min. backen.
5. In der gesäuberten Schüssel Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter aufschlagen, bis der Eischnee beginnt zu glänzen.
6. Rhabarber-Kuchen aus dem Ofen nehmen und Hitze auf 160 °C reduzieren. Eischnee auf dem Kuchen verteilen und erneut ca. 20 Min. backen, bis der Eischnee goldbraun wird. Rhabarber-Kuchen mit Baiser aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g