




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

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.

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. [Rhabarber](#) waschen, ggf. schälen und in Stücke schneiden. 4 Eier trennen.

In einer Schüssel Eigelbe und 200 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesenschaumig aufschlagen. Vanillinzucker und Speisestärke einrühren. Rhabarber unter die Masse mengen.

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](#).

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.

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
