

Rhabarber Kuchen mit Baiser





Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 4	105 300 g
Zucker	380 g
Salz	
Butter	160 g
Eier	6 St.
Rhabarber	800 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Speisestärke	2 EL
Öl zum Einfetten	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie, SILVERCREST 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.

Nährwerte (pro Portion)

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