



Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
75 g Zucker
1 Ei

Für den Belag

500 g Rhabarber

Für den Guss

3 Eigelb
50 g Zucker
200 g süße Sahne
40 g Speisestärke

Für den Baiserbelag

3 Eiweiß
150 g Zucker

Zubereitung

Zunächst einen Teig aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei herstellen und diesen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Teig in einer gefetteten 26 cm Springform ausrollen.

Den Teigboden mehrmals einstechen und den Rhabarber darauf verteilen.

Eigelb, Zucker, Sahne und Speisestärke verrühren, über das Obst geben und die Form in den kalten Backofen setzen. Bei 175 °C Umluft muss der Teig etwa 45 Minuten backen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Die fertige Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15–25 Minuten backen.

Kuchen in der Form auskühlen lassen und servieren.