

Backen mit Klausi

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 500 g Rhabarber, 300 g Zucker, 150 g Mehl, 75 g Speisestärke,
- 1,5 TL Backpulver, 150 g warme Margarine, 5 Eier, 1 Prise Salz,
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Rhabarber nicht abziehen, waschen u. in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Mehl, Speisestärke u. Backpulver sieben. 3 Eier trennen.



2. Margarine, ½ Zucker u. Vanillezucker schaumig rühren. 3 Eigelbe u. 2 ganze Eier einrühren. Esslöffelweiße das Mehlgemisch untermischen u. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier bespannte 26er Springform füllen. Rhabarber darauf verteilen u. bei 180°C Ober-/Unterhitze 60 Min. backen.



3. Eiweiß mit Salz zu einem steifen Schnee schlagen, zuletzt restl. Zucker u. Zitronensaft untermischen. Kuchen aus dem Ofen holen, Temperatur auf 150°C zurück nehmen u. Baisermasse mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen. Kuchen weitere 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Ein klasse Rhabarberkuchen-Variante!



Erstellt von Klausi am 04.06.2017