

Backen mit Klausi

Rhabarberkuchen mit Vanillepudding & Baiser

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

- 1 kg Rhabarber, 275 g Zucker, 300 g Mehl, 10 g Backpulver,
- 150 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz, 2 Pck. Vanillepudding, 800 ml Milch

Zubereitung:

1. Eier trennen. Butter, 100 g Zucker schaumig rühren. 4 Eigelbe einrühren. Mehl u. Backpulver sieben, unterkneten u. Teig in eine gefettete 28er Springform füllen. Dabei einen Rand hochziehen, Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.



2. Rhabarber abziehen, waschen u. in kleine Stücke schneiden. Pudding mit 50 g Zucker u. 100 ml Milch verrühren, restl. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, Puddingmilch einrühren, erneut erhitzen, kurz kochen lassen u. den Rhabarber unterheben. Masse auf den Teig geben u. bei 160°C Ober-/Unterhitze 1 Std. backen.



3. Eiweiß mit Salz zu einem steifen Schnee schlagen, zuletzt restl. Zucker unterrühren. Kuchen aus dem Ofen holen, Baisermasse auf dem Kuchen verteilen u. Kuchen weitere 15-20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Rhabarberkuchen-Royal!!!

