

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Für 12 Stücke:

1 kg Rhabarber	Butter	1 Vanilleschote
250 g weiche Butter	400 g heller Roh-Rohrzucker	6 Eigelb (Größe M)
1 TL Weinstein-Backpulver	300 g Dinkelmehl Type 630	100 ml Milch
6 Eiweiß (Größe M)	Puderzucker	

Den Rhabarber putzen, ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten.

Für den Rührteig die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die weiche Butter, mit einem Viertel des Zuckers und dem Mark der Vanilleschote zu einer hellen Creme schaumig aufschlagen. Der Zucker sollte sich komplett gelöst haben. Die Eigelbe nach und nach unter Rühren dazugeben.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit der Milch kurz und schnell unter den Teig rühren.

Den Rührteig auf dem gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen.

In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker hinzugeben und alles zu einer glänzenden Masse aufschlagen.

Den Baiser auf dem Rhabarber verteilen, bis der Kuchen komplett mit Baiser bedeckt ist. Mit der Rückseite eines Esslöffels kunstvolle Wolken in den Baiser formen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Baiser zartbraun und knusprig ist. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Theresa Baumgärtner am 20. Mai 2019