

# RHABARBERKUCHEN MIT BAISERHAUBE



Feiner fruchtig-säuerlicher Rhabarberkuchen mit Baiserhaube aus leckerem Mürbteig.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

## FÜLLUNG

Wasche den Rhabarber, schäle ihn und schneide ihn in kleine Stücke. Vermische die Rhabarberstücke mit dem Zucker, dem Zimt, Vanilleextrakt und der Stärke und lasse es ziehen.

## TEIG

Verknete für den Teig alle Zutaten miteinander oder vermenge sie mit einem Mixer. Fette und bemehle die Springform und verteile den Teig darin. Drücke den Teig am Boden an und ziehe einen kleinen Rand mit ca. 1-2 cm hoch.

Verteile die Rhabarbermischung auf dem Teig und lasse alles im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Min. backen.

## BAISERMASSE

Bereite etwa 10 Min. vor Ende der Backzeit die Baisermasse vor. Schlage dafür das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Lasse den Zucker langsam einrieseln und rühre für ca. 5 Min. weiter, so dass sich der Zucker auflöst.

Nehme den Kuchen aus dem Ofen und verteile die Baisermasse mit dem Teigschaber darüber. Ziehe mit Löffeln Spitzen oder spritze die Baisermasse mit einem Spritzbeutel darauf.

Schalte den Ofen auf 175 °C herunter. Lasse alles im Ofen für weitere 10 – 15 Min., vorzugsweise im unteren Drittel des Ofens oder bei Umluft 175 °C weiter backen. Lasse den Kuchen abkühlen und serviere ihn anschließend. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## FÜLLUNG:

- 800 g** Rhabarber
- 150 g** Zucker
- 2 TL** Zimt
- Vanilleextrakt
- 50 g** Speisestärke

## TEIG:

- 200 g** Mehl
- 60 g** Zucker
- 80 g** Butter
- Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 3** Eigelbe
- ½ TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz

## BAISERMASSE:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 175 g** Zucker