

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Zutaten

 50 min

 24 Stück

- 1250 g Rhabarber für den **Belag**

Für den Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 400 g Schlagsahne
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanilin-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 5 Eigelb
- 3 Eier

Für die Baiserhaube:

- 5 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanilin-Zucker

Außerdem:

- Puderzucker
- Fett
- Weizenmehl



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und kleinschneiden. Blech und Backrahmen einfetten und einmehlen.
3. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit Rührbesen zu einem Teig verrühren.
4. Teig in die Blech mit Backrahmen geben und flach streichen. Rhabarber darauf verteilen.
5. Den Kuchen auf mittlerer Höhe in den Ofen schieben und mit 180°C Umluft für 22 min. backen lassen.
6. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel steif schlagen (Tipp: Es ist steif genug, wenn ein Messerschnitt sichtbar bleibt).
7. Unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Baiser locker auf den Kuchen streichen und den Kuchen bei gleicher Temperatur für weitere 15 min. fertig backen.
8. Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker verfeinern.
10. Guten Appetit!

