

Omas Rhabarberkuchen mit Baiserhaube



Ein leckeres Familienrezept - mal wieder.

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

Zutaten für die Füllung

150 g Zucker

50 g Speisestärke

2 TL Zimt

1 TL Vanille-Extrakt

750 g Rhabarber (in Stücke geschnitten)

Zutaten für den Teig

80 g weiche Butter

60 g Zucker

3 Eigelb
1 TL Vanille-Extrakt
200 g Mehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für die Baisermasse

150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eiweiß

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) fetten und mehlen.
3. Für die Füllung Rhabarberstücke mit Zucker, Speisestärke, Zimt und Vanille vermischen und ziehen lassen.
4. Alle Zutaten für den Teig mit Rührgerät (oder Küchenmaschine) erst dem Knethaken und zum Schluss mit der Hand verkneten und in die Springform geben. Boden andrücken und einen Rand von 2 cm hochziehen.
5. Rhabarber-Masse auf dem Boden verteilen und eine halbe Stunde backen.
6. Für die Baisermasse Eiweiß mit Salz steif schlagen und den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Einige Minuten weiterrühren, bis sich der Zucker auflöst.
7. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse darüber geben und gleichmäßig verteilen.
8. Backofen herunterstellen auf 175 Grad und ca. 15 Minuten weiterbacken. Die Baisermasse soll leicht angebräunt sein.
9. Aus der Form lösen und auf Gitter auskühlen lassen.