

Westfälischer Rhabarberkuchen mit Baiser



Perfekte Harmonie - so schmeckt der Frühling!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Füllung

750 g Rhabarber

3 EL Zucker

Teig

200 g Butter, weich

100 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
3 Eier
4 Eigelb
200 g Dinkelmehl Type 630
1 P. Backpulver
60 ml Milch

Baiser

4 Eiweiß
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker

Außerdem

2 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber putzen, waschen, von den Fasern befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit 3 EL Zucker mischen und etwas ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Backform (Durchmesser 28 cm) mit Backpapier auslegen (oder einfetten und mit Mehl ausstäuben).
3. Butter, Zucker, Vanille und Salz einige Minuten cremig aufschlagen.
4. Die Eier und die Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren.
5. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und löffelweise abwechselnd mit der Milch unter Rühren in die Eier-Butter-Masse einarbeiten.
6. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Hälfte der Rhabarber-Stücke gleichmäßig auf den Teig geben.
7. Für ungefähr 35 Minuten backen.

8. Den restlichen Rhabarber mit der Stärke verrühren und zur Seite stellen.
9. Für das Baiser Zucker mit Vanillezucker mischen. In einer fettfreien Schüssel das Eiweiß steifschlagen und dabei die Zuckermischung einrieseln lassen.
10. Die Rhabarberstücke vorsichtig unter das Baiser heben, den vorgebackenen Kuchen damit bedecken und für weitere 25 Minuten bei 180°C fertigbacken. Sicherheitshalber auf jeden Fall eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, kann der Kuchen aus dem Backofen.
11. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.