

Rhabarberkuchen glutenfrei

Dieser glutenfreie Rhabarberkuchen mit Baiser auf Buchweizenmehl-Basis schmeckt saftig lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Streuselteig:

150 g Buchweizen
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Pr. Salz
100 g Butter
2 Eigelb (Größe M)
2 EL Wasser

Obstbelag:

500 g Rhabarber
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL getrocknete Cranberrys
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien
1 EL getrocknete Cranberrys

Wie backe ich glutenfreien Rhabarberkuchen?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel in die Form geben und erst einen kleinen Rand, dann einen Boden andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.



③ **Obstbelag zubereiten:**

Rhabarber waschen, putzen und dicke Stangen längs halbieren. Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden. Mit Vanillin-Zucker und Cranberrys mischen. Erst die gemahlene Mandeln auf dem vorgebackenen Boden aufstreuen, dann die Fruchtmischung verteilen und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 10 Min.

④ **Eiweißmasse:**

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Eischnee auf dem Rhabarber verteilen. Mit Pistazien und Cranberrys bestreuen und nochmals backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 10 - 12 Min.

Den Springformrand **sofort** nach dem Backen mit einem Messer lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Buchweizenmehl kann der Streuselteig auch mit Reismehl zubereitet werden.

