

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Der perfekte Kuchen für alle Rhabarber-Liebhaber: Rhabarberkuchen mit Baiser - fruchtig süßer Genuss einfach zubereitet.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Weizenmehl

Belag:

1250 g Rhabarber

All-in-Teig:

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

400 g Schlagsahne

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eigelb (Größe M)

3 Eier (Größe M)

Eiweißmasse:

5 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Rhabarberkuchen mit Baiser?:

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und klein schneiden. Fettpfanne fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Fettpfanne verstreichen. Rhabarber darauf verteilen. Den Kuchen vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Min.



3 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Baiser locker auf den Kuchen streichen und den Kuchen **bei gleicher Temperatur fertig backen.**

Backzeit: etwa 15 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Bestreuen:

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

