



# Rhabarbertarte

Ein Obstkuchen mit Baiser und Kokoslikör für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Fett

### Knetteig:

175 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
2 EL Kokoslikör

### Rührteig:

500 g Rhabarber  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
2 EL Kokoslikör  
75 g Kokosraspel  
2 EL gehackte Minze

### Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

## 1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen, in die Quicheform legen und den Rand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Boden vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**



- ③ Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. **Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- ④ Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und das Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit dem Kokoslikör in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel und gehackte Minze unterheben. Teig auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen. Rhabarber auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

- ⑤ Eiweißmasse:

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Den mit Finesse gemischten Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und den heißen Kuchen dekorativ damit verzieren, z. B. mit Tupfen, "Tor!" oder "1:0". Kuchen in den Backofen schieben und fertig backen.

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen ohne Baiser schon 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Baiser kurz vor dem Servieren aufschlagen, aufspritzen und den Kuchen nochmals im vorgeheizten Backofen bei angegebener Temperatur 10 Min. backen.

