Rezept

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Ein Rezept von Rhabarber-Baiser-Kuchen, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

- **100 g** weiche Butter
- Salz
- **150 g** Mehl (Type 405)
- **1/2 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **50 g** Zucker
- **1** Eigelb (Größe M)
- **1/2 TL** Backpulver (3 g)

Für den Rhabarberbelag

- **850 g** Rhabarber
- **50 g** Zucker
- **20 g** Vanillepuddingpulver
- **1/4 l** Riesling (oder anderer trockener Weißwein)
- **2** Eigelb (Größe M)

Für den Baiser

- **4** Eiweiß (Größe M)
- **180 g** Zucker

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten
- **4 EL** Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Rhabarberbelag den Rhabarber putzen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in kochendem Wasser in 1-5 Min. bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

3. In einem größeren Topf 200 ml Wein mit dem Zucker aufkochen.

4. Die Eigelbe mit dem restlichen Wein und dem Puddingpulver glatt rühren, zur Weinmischung geben und ein paarmal unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber untermischen.

5. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 30 cm Ø ausrollen, in die Form legen und den Rand andrücken. Den Rhabarberpudding in der Form verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis der Rand goldbraun ist. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und 1-2 EL Mandelblättchen an den Rand drücken.

6. Für den Baiser die Eiweiße und den Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad auf 40-45° erhitzen. Die Mischung mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

7. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und nach Belieben spiral- oder gitterförmig auf dem Kuchen verteilen. Die restlichen Mandelblättchen daraufstreuen und den Baiser mit dem Küchenbunsenbrenner goldbraun abflämmen oder unter dem vorgeheizten Backofengrill 1-2 Min. backen, bis die Spitzen goldbraun sind.