

Rezept

Rhabarberkuchen mit Baiser

Ein Rezept von Rhabarberkuchen mit Baiser, am 25.05.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl	75 g Zucker
125 g kalte Butter	1 Ei (M)

Für den Belag:

700 g Rhabarber	80 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	150 g Crème fraîche
3 Eigelb (M)	50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Für das Baiser:

3 Eiweiß (M)	1 Prise Salz
100 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei zum Mehl geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Mübeteig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie oder Backpapier rund und ungefähr in Größe der Form ausrollen. Die obere Folien- oder Papierschicht abziehen, den Teig in die Form stürzen, Folie oder Papier entfernen. Teig mit den Fingern gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen 2-3 cm hohen Rand hochziehen. Den Teig in der Form etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Belag Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, diese gleich mit abziehen. Die Rhabarberstangen in dünne Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker mischen. Crème fraîche mit den Eigelben, dem restlichen Zucker und Mandeln oder Haselnüssen in eine Schüssel füllen und mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen.
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Rhabarber auf dem Teigboden verteilen, Crème-fraîche-Guss gleichmäßig darüberlaufen lassen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen.

5. Nach etwa 15 Minuten fürs Baiser die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und den Eischnee weiter schlagen, bis er schön glänzt.

6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Das Baiser mit einem großen Löffel auf dem Kuchen verteilen und verstreichen und dabei kleine Spitzen hochziehen. Oder in einen Spritzbeutel füllen und als Gitter auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben und noch einmal etwa 20 Minuten backen, bis das Baiser schön gebräunt ist.

7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten noch am gleichen Tag essen!