



Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zutaten Rührteig:

1,2 kg Rhabarber
320 g Margarine
300 g Zucker
1 Prise Salz
2 Tropfen Bittermandelaroma
5 Eier
330 g Weizenmehl Type 405
3 TL Backpulver
160 g gemahlene Mandeln
3 EL Orangensaft



Zutaten für die Baiser-Haube:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
120 g Zucker

Zubereitung Rührteig:

Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Margarine, Zucker, Salz und Bittermandelaroma mit dem Rührgerät sehr cremig rühren, bis keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind. Eier anschließend einzeln untermischen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und mit dem Orangensaft unter den Teig rühren.

Den Teig auf ein tiefes gefettetes Backblech (40x30 cm) streichen und mit dem Rhabarber belegen. Kuchen bei Umluft 180°C für 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Baiser zubereiten.

Zubereitung Baiser-Haube:

Eiweiß mit Salz steif schlagen und erst dann den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis die Masse schön weiß und cremig ist. Baiser nach den 30 Minuten Backzeit auf den warmen Kuchen streichen (das darf gerne wellig aussehen) und den Kuchen weitere 15 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

Wer möchte serviert Schlagsahne dazu.

Tipp:

Statt Rhabarber kannst du auch Stachelbeeren oder Preiselbeeren verwenden. Stachelbeeren gibt es außerhalb der Saison auch im Glas.

Wichtig:

Rhabarber darf nur bis Ende Juni geerntet werden, denn ab da wird er durch den erhöhten Oxalsäure-Gehalt giftig!

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de