

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zutaten

3-4 Stangen Rhabarber
350g Zucker
200g weiche Butter
½ Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
1/2 Becher Vanillesoße
250g Mehl
2 TL Päckchen Backpulver



- 1) Zunächst die Rhabarber Stangen waschen und in kleine, schräge Stückchen schneiden. Gebt die Stücke in eine Schüssel und lasst 2 EL Zucker drüber rieseln. Durchziehen lassen.
- 2) In einer Rührschüssel mischt ihr die weiche Butter, 170g Zucker, Vanillin-Zucker und die Prise Salz mit dem Handrührer gut durch. Trennt 3 Eier. Gebt die 3 Eigelbe zusammen mit den 2 ganzen Eiern nach und nach in den Teig. Gut umrühren. Nun lasst ihr die Vanillesoße hineinfließen – immer weiter rühren.
- 3) Mischt das Backpulver mit dem Mehl und gebt diese Zutaten ebenfalls in die Teigmasse. Fettet eine Form (ø 20 cm) und stäubt sie mit Mehl aus. Füllt den Teig in die Form und streicht ihn glatt. Legt die Rhabarberstückchen auf den Kuchenteig und backt ihn etwa 40 Minuten lang bei 150 Grad Umluft.
- 4) Kurz vor dem Ende der Backzeit schlagt ihr das Baiser. Schlagt die 3 Eiweiße steif und lasst dabei 150g Zucker einrieseln. Nehmt den Kuchen aus dem Ofen und erhöht die Temperatur des Backofens auf 175 Grad Umluft. Verteilt die Baisermasse gleichmäßig auf dem Kuchen und backt ihn weitere 10 Minuten.