

Rhabarber-Baiser-Kuchen vom Blech

Zutaten:

- ca. 1 kg Rhabarber, bevorzugt Himbeer-Rhabarber
- 6 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 250 g zimmerwarme Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 6 Eigelb
- 1 TL Backpulver
- 300 g Mehl
- 100 ml Milch

Als erstes den Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und anschließend in kleine Stückchen schneiden.

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, 300 g Zucker hinzugeben und zu einer glänzenden Masse aufschlagen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Für den Rührteig die Butter, 150 g Zucker, den Vanille-Zucker und die Eigelbe zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Das Rührgerät auf niedrige Schaltstufe stellen. Nach und nach das Mehl und die Milch unter den Teig rühren.

Den Rührteig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verstreichen. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen und zum Schluss mit dem Baiser bedecken. Den Kuchen circa 30 Minuten backen, bis das Baiser zartbraun und knusprig ist

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 21.05.2015

Koch/Köchin: Theresa Baumgärtner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen