

Rhabarberkuchen mit Baiser

von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
3-4 Eigelb
200 g Mehl
5 g Backpulver
Paniermehl

Für den Belag:

750 g Rhabarber
3-4 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zusammen zu einem Knetteig verkneten, ausrollen und in eine Springform verteilen.

Auf dem Teigboden Paniermehl ausstreuen.

Den Rhabarber schälen und in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden, mit kochendem Wasser übergießen, vier Minuten ziehen lassen und dann die Rhabarberstücke auf dem Teigboden verteilen. Rund 45 Minuten bei 175°C Ober/Unterhitze backen.

Eiweiße und Zucker zu Eischnee schlagen. Den Kuchen nach 45 Minuten aus dem Ofen holen, den Eischnee darauf verteilen (Muster nach persönlichem Gusto) und weiterbacken, bis das Baiser ganz leicht gebräunt ist.