

## Rhabarberkuchen

### ZUTATEN

Für den Teig:

1 kg Rhabarber

1 EL Zucker

125 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

4 ganze Eier (Gr. M)

200 g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

2 - 3 EL Milch

etwas Butter für die Form

Für das Baiser

4 Eiweiß (Gr. M)

200 g Zucker

### ZUBEREITUNG

Den Rhabarber waschen, schälen und danach in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden und mit einem Esslöffel Zucker bestreuen.

Die Butter kommt mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft in eine Schüssel und wird verrührt. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Die Milch hinzugeben und alles zu einem Teig gut miteinander verrühren.

Anschließend die Rhabarberstückchen unter den Teig heben und den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder auf 160 Grad Umluft vorheizen. Dann die Springform gut mit Butter einfetten, bevor man den Teig in die Form gibt und glattstreicht.

Der Kuchen kommt für etwa 45 bis 50 Minuten in den Ofen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit Eiweiß mit Zucker für das Baiser steif schlagen. Nach Ende der Backzeit, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Währenddessen den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze oder 130 Grad Umluft runterschalten. Vorsichtig den Kuchen vom Rand der Springform lösen und den Rand der Form abnehmen. Danach die Baisermasse auf dem Kuchen geben und in Wellenbewegungen auftragen.

Kuchen mit Baiser weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis die Spitzen des Baisers bräunlich werden.

