

RHABARBER-BAISER-KUCHEN

Das benötigt Ihr für 1 Kuchen
(Springform mit 20 cm Durchmesser)

Rhabarber 400 g
Zucker 70 g
Päckchen Vanillezucker 1
Erdbeeren 10

Für den Teig

Mehl 180 g
Speisestärke 75 g
Backpulver 1 1/2 TL
weiche Butter oder Margarine und mehr 150 g
zum Einfetten der Form
Zucker 150 g
Eigelbe 4
Eier 2

Für die Baisermasse

Eiweiße 4
Prise Salz 1
Zucker 150 g
Zitronensaft, frisch gepresst 1 TL

So wird's gemacht:

Die wunderschönen Rhabarberstangen zunächst waschen und die Blättchen und den Strunk entfernen. Zähne Fasern abziehen.

Dann schneidest Du den Rhabarber in Stücke und lässt diese zusammen mit 70 g Zucker sowie dem Vanillezucker in einen Topf purzeln. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze kurz weich werden lassen - ggf. musst Du einen Schuss Wasser dazugeben.

Anschließend in ein Sieb geben, damit die Flüssigkeit abtropfen kann. Bitte Auffangen und zu Limo verarbeiten!!

Erdbeeren im Wasserbad waschen, trocken tupfen, das Grün ausschneiden und die Früchte dann vierteln.

Für den Boden den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermengen.

Die Butter mit dem Zucker schön schaumig schlagen, dann nach und nach die Eigelbe und die Eier dazugeben.

Die Mehlmischung löffelweise unterrühren.

Springform einfetten und dann den leckeren Teig darin verteilen.

Mit der Rhabarbermasse und den frischen Erdbeeren belegen. Im Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Für den Baiser die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.

Erst am Ende den Zucker und den Zitronensaft dazugeben. Die Masse sollte schön glänzen und so fest sein, dass sie nicht mehr vom Löffel läuft.

Die Baisermasse auf den Kuchen geben und weitere 20 Minuten backen.

Etwas in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.