

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten für 26cm Springform

Teig	200 g	Mehl
	100 g	Butter
	75 g	Zucker
	2 TL	Backpulver
	3	Eigelb
Pudding	1	Vanillepuddingpulver
	300 ml	Milch
	500 - 750 g	Rhabarber
	etwas	Zucker für den Rhabarber
Baiser	100 g	Puderzucker
	3	Eiweiß



Die Eier trennen. Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver sowie Eigelben einen Mürbteig herstellen, kühlen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber abziehen, in kleine Stücke schneiden und zuckern.

Aus dem Puddingpulver und der Milch einen Pudding kochen und die Rhabarberstückchen untermischen. Die Masse in die mit dem Teig vorbereitete Springform füllen und 20 min bei 180 °C backen.

Nun das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Nun den gesamten Kuchen nochmals ca. 25 min. bei 160 °C fertig backen!

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



gefunden bei Chefkoch
getestet mehrmals im
Wasserturmgarten