

Rhabarberrührkuchen mit Baiserhaube

Zutaten für Ø 26

- 1 kg Rhabarber
- 150 g Butter – zimmer-warm
- 140 g Rohrohrzucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 175 g Mehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 2 TL Backpulver

Für die Baiserhaube:

- 3 Eiweiß
- 175 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit: ca. 50 – 60 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Form Ø 26



Zubereitung:

Backofen auf 160 ° vorheizen

Rhabarber waschen, Enden abziehen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben mit etwas Zucker bestreuen.

Butter, Zucker, Eier verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und zufügen.

In eine gefettete Auflaufform füllen, Rhabarber zufügen und in den Teig drücken, in den vorgeheizten Backofen 40 min O/U Hitze backen.

In der Zwischenzeit schlagen wir das Eiweiß steif und lassen den Zucker nach und nach einrieseln, weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat. Am Schluss noch den Zitronensaft zufügen und auf den warmen Kuchen verstreichen.

Weitere 15 – 20 min. backen.

Ein flotter Sonntagskuchen der lauwarm auch sehr sehr gut schmeckt. :-)