

saftiger Rhabarberschmandkuchen mit Baiser

Zutaten für 26er Form:

Mürbeteig:

- ☞ ▶ 250 g Mehl (oder 50 g gemahlene Hirse – 200 g Mehl)
- ☞ ▶ 125 g Butter
- ☞ ▶ 60 g Zucker
- ☞ ▶ 1 Ei (Größe M)

Füllung:

- ☞ ▶ 800 g Rhabarber
- ☞ ▶ 100 g Zucker
- ☞ ▶ 200 g Schmand
- ☞ ▶ 3 Eigelb
- ☞ ▶ 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Eischnee:

- ☞ ▶ 150 g Zucker
- ☞ ▶ 3 Eiweiße

Zubereitungszeit: 30 min

Backen : 180 Grad 40 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, kurz kaltstellen.

In der Zwischenzeit, den Rhabarber putzen, waschen und kleinschneiden. Zucker, Schmand, Eigelbe und das Puddingpulver glattrühren.

Den Mürbeteig auswellen, in eine 26 Form geben, Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auf den Teig 1 EL Speisestärke und 2 EL gemahlene Mandeln geben, darauf erst den Rhabarber und dann die Schmandmasse darüber streichen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker zufügen und gut verrühren.

Bei 180 Grad ca. 20 – 25 min. backen, dann den Baiser darauf streichen und ca. 20 min. fertigbacken.