RHABARBERKUCHEN MIT BAISERHAUBE

für eine Springform Ø20cm

ZUTATEN

600 g Rhabarber
250 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier
3 EL Zitronensaft
100 g Speisestärke
100 g Mehl
2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in etwa 1 cm dicke Stückchen schneiden. 3 der Eier trennen und das Eiweiß in den Kühlschrank stellen.

2. Die Butter mit 125g Zucker, Vanillin-Zucker und der Prise Salz cremig rühren. Das Ei, die Eigelbe und den Zitronensaft nach und nach unterrühren.

3. Die Speisestärke, das Mehl und das Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren.

4. Etwa die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte oder ausgefettete Springform geben. Den Rhabarber auf dem Teig verteilen und den übrigen Teig auf dem Rhabarber verstreichen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Heißluft: 170°C) etwa 25 Minuten backen.

6. Währenddessen die Eiweiße mit einer Prise Zucker steif schlagen. Anschließend den restlichen Zucker einriegeln lassen und etwa 3 Minuten weiter schlagen.

7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Temperatur des Ofens auf 150°C runter stellen. Das Eiweiß auf dem Kuchen verteilen, so dass rundherum etwa 1 cm frei bleibt.

8. Den Kuchen für weitere 20 bis 30 Minuten in den Ofen geben bis das Eiweiß leicht gebräunt ist.