


Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Fettpfanne:**etwas Fett
etwas Weizenmehl**Belag:**

1250 g Rhabarber

All-in-Teig:450 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
400 g Schlagsahne
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eigelb (Größe M)
3 Eier (Größe M)**Eiweißmasse:**5 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**Zum Bestreuen:**

Pudrzucker

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und klein schneiden. Fettpfanne fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Fettpfanne verstreichen. Rhabarber darauf verteilen. Den Kuchen vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.**3 Eiweißmasse:**

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Baiser locker auf den Kuchen streichen und den Kuchen **bei gleicher Temperatur fertig backen.**

Backzeit: etwa 15 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Bestreuen:

Kuchen vor dem Servieren mit Pudrzucker bestreuen.