



Menge 1 Springform (26 cm ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBERKUCHEN MIT BAISERDECKE

Schnell gemacht, fruchtig und süß-sauer!



Zubereitung

- 1.** Rhabarber waschen, evtl. Haut abziehen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
- 2.** Weiche Butter mit Zucker verrühren, bis sich dieser gelöst hat. Salz und Eier gut unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Rhabarber zugeben und unterheben.
- 3.** Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30-35 Minuten backen.
- 5.** Kuchen herausnehmen, Backofen auf 200 °C erhitzen.
- 6.** Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen, Zucker nach und nach darunter rühren. Puderzucker und Speisestärke vermischen und unterrühren. Kuchen mit Eischnee überziehen und weitere 8-10 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Zutaten

Für den Teig und Belag:

500 g	Rhabarber
125 g	Butter
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
125 g	Mehl
125 g	gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen	Backpulver

Für das Baiser:

3	Eiweiß
1 Prise	Salz
50 g	Diamant Feinster Zucker
50 g	Diamant Puderzucker
2 TL	Speisestärke

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.