

Rezept Omas Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten für 8 bis 10 Personen:

Für den Teig:

450 g Mehl
150 g Zucker
300 g Butter
8 Eigelb
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL Backpulver

Für den Rhabarber:

1,2 kg Rhabarber
ca. 200 ml naturtrüben Apfelsaft
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Fürs Baiser:

8 Eiweiß
1 Prise Salz
320 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber in 2 Zentimeter lange Stücke schneiden und mit 1 bis 2 Esslöffeln Zucker und Apfelsaft aufkochen.

Puddingpulver mit 6 Esslöffeln Apfelsaft anrühren und Rhabarber damit kurz aufkochen. Rhabarber vom Herd nehmen, sobald sich die Stücke anfangen aufzulösen, damit noch einige davon erhalten bleiben.

Gut abkühlen lassen.

Für den Rührteig 8 Eier trennen.

Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren und abgeriebene Zitronenschale zufügen. Backpulver mit Mehl vermischen und löffelweise unter die Eigelb-Butter-Zuckermasse rühren.

Teig auf dem gefetteten Backblech verteilen und bei 160 Grad in ca. 30 Minuten hellgelb backen.

Für das Baiser Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach unter rühren den Zucker hinzufügen. Weiter rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Kalten Rhabarber auf dem gebackenen Boden verteilen und Baiser auf dem Rhabarber glatt ziehen. Ins Baiser mit einer Gabel wellenförmige Linien ziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen mit Umluft ca. 45 Minuten bei 100 bis 120 Grad backen. Lauwarm servieren.