

**Theresa Baumgärtner**  
**Rhabarber-Baiser-Kuchen**

**Montag, 20. Mai 2019**  
**Für 12 Stücke**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Süßes & Kuchen, Vegetarisch**

**Zutaten:**

1 kg	Rhabarber
etwas	Butter zum Einfetten
1	Vanilleschote
250 g	weiche Butter
400 g	heller Roh-Rohrzucker
6	Eigelb (Größe M)
1 TL	Weinstein-Backpulver
300 g	Dinkelmehl Type 630
100 ml	Milch
6	Eiweiß (Größe M)
etwas	Puderzucker zum Bestäuben



**Zubereitung:**

1. Den Rhabarber putzen, ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten.
3. Für den Rührteig die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die weiche Butter, mit einem Viertel des Zuckers und dem Mark der Vanilleschote zu einer hellen Creme schaumig aufschlagen. Der Zucker sollte sich komplett gelöst haben. Die Eigelbe nach und nach unter Rühren dazugeben.
4. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit der Milch kurz und schnell unter den Teig rühren.
5. Den Rührteig auf dem gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen.
6. In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker hinzugeben und alles zu einer glänzenden Masse aufschlagen.
7. Den Baiser auf dem Rhabarber verteilen, bis der Kuchen komplett mit Baiser bedeckt ist. Mit der Rückseite eines Esslöffels kunstvolle Wolken in den Baiser formen.
8. Den Kuchen ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Baiser zartbraun und knusprig ist. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 445 kcal / 1870 kJ  
51 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 22 g Fett