

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter (kalt)
- 75 g Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (das Eigelb davon)



Für die Füllung

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 500 g Rhabarber (in Stücken)

Für die Baiserschicht

- 3 Eiweiß (geschlagen)
- 100 g Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Schritt für Schritt Omas Rhabarberkuchen mit Baiser backen

Zubereitung des Mürbeteigs

1. Trenne zuerst die Eier. Stelle das Eiweiß für das Baiser am Ende zur Seite und gib das Eigelb in eine Schüssel. Gib Mehl, Margarine oder Butter, Zucker und Backpulver zum Eigelb und knete aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig. *Wenn du einen Thermomix besitzt, so übernimmt er diese Aufgabe für dich in 2 Minuten auf Stufe 3.* Wickle ihn in etwas Folie ein und stell ihn zum Ruhen in den Kühlschrank.

Zubereitung der Pudding-Rhabarber-Mischung

2. Nimm dir den Rhabarber vor und schäle ihn. Schneide ihn in kleine Stücke, gib ihn in eine Schüssel und bestreue ihn mit Zucker. Rühre gut um und lass ihn wässern.
3. In der Zwischenzeit kochst du den Pudding nach Anleitung, verwendest allerdings nur 300 ml Milch.
4. Bereite deine Backform vor, indem du sie gut einfettest. Verteile den Mürbeteig als Boden in der Form und forme auch einen kleinen Rand.
5. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Gieße dann den Rhabarber über einem Sieb ab und mische ihn mit dem Pudding.
7. Verteile die Pudding-Rhabarber-Mischung dann auf dem Mürbeteig.

Rhabarberkuchen backen

8. Nun geht es für deinen Kuchen für 25 Minuten in den Backofen.
9. Bereite währenddessen das Baiser vor, indem du zuerst das Eiweiß steif schlägst und dann nach und nach den Puderzucker zufügst. Gib es nach den 25 Minuten auf den Rhabarberkuchen und verteile es gut. Du kannst es auch hügelig auf den Kuchen geben und den Rand dabei freilassen, dann hast du später weniger Probleme den Kuchen von der Springform zu lösen.
10. Backe deinen Kuchen dann samt Baiserhaube für weitere 25 Minuten - reduziere die Temperatur dabei aber auf 160°C.
11. Lass den Kuchen gut auskühlen und löse ihn dann vorsichtig mit einem scharfen Messer vom Rand, damit dein Baiser nicht kaputt geht. Lasst es euch schmecken!

