

Rhabarberkuchen [♡]

mit Mandelbaiser!



für eine Springform 26-28cm

135g zerlassene Butter

135g Zucker

1Pck. Vanillezucker

2Eier

2Eigelb

165g Mehl

1 Prise Salz

65g Speisestärke

1TL Backpulver

1kg Rhabarber

135g Zucker

65g gemahlene Mandeln

2TL Zitronensaft

2 Eiweiß

Zuerst wäscht ihr den Rhabarber und schneidet ihn anschließend in 1-2cm breite Stücke. Für den Teig verrührt ihr die zerlassene Butter mit Vanillezucker und Zucker und gebt nacheinander die Eier und das Eigelb dazu. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig gebt ihr in eine gefettete Springform und verteilt ihn gleichmäßig darin. Darauf kommt jetzt der Rhabarber und dann stellt ihr den Kuchen für 25-30 Minuten in den vorgeheizten Backofen (180°C Umluft). In der Zwischenzeit schlagt ihr das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif und gebt dabei nach und nach den Zucker dazu. Zum Schluss hebt ihr noch die gemahlene Mandeln unter und verteilt den Guss auf dem gebackenen Kuchen. Den stellt ihr dann nochmal für ca. 20 Minuten in den Ofen bis das Baiser schön knusprig ist. Am selben Tag serviert habt ihr eine knackige Kruste, einen Tag später ist der Kuchen durchgezogen und das Baiser weich (aber fast noch leckerer).

Nudelholz und Nadelkissen