

# Rhabarber-Kuchen mit Baiser

## Teig:

150 g Butter, weich  
140 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
3 Eigelb  
150 g Mehl  
80 g Speisestärke  
½ Pck. Backpulver

## Füllung:

600 g Rhabarber, geschält in  
Stücken

## Belag:

3 Eiweiß  
150 g Zucker



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Teig Butter, Zucker, und Vanillezucker schaumig rühren, dabei die 2 Eier und 3 Eigelbe nach und nach zugeben.

(im TM: **1,5 min./Stufe 5**, mit dem Spatel nach unten schieben, dann **1 min./Stufe 4**)

Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Teig mit dem kleinen Streicher gleichmäßig in die Stoneware rund verstreichen.

Geschälten und in Stücken geschnittenen Rhabarber auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene für **45 min.** backen.

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen.  
Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen mit dem kleinen Streicher verstreichen.

Weitere **25 min.** im noch heißen Ofen bei **180 Grad** fertig backen, danach abkühlen lassen.