Rhabarber-Mandel-Kuchen

Das säuerliche Aroma von Rhabarber harmoniert in dem Rhabarber-Mandel-Kuchen perfekt mit dem süßen Baiser-Geschmack. Ein tolles sommerliches Kuchen-Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

650 g	Rhabarber
1 Stk.	Backform

Für den Teig

150 g	Butter
120 g	Zucker
3 Stk.	Eier
3 Stk.	Eigelb
200 g	Vollkorndinkelmehl
80 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver

Für das Baiser

170 g	Zucker
3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
50 g	Mandeln (gemahlene)
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Mandel-Kuchen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Fäden abziehen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und mit der Butter-Masse verrühren.

3. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form füllen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Auf der mittleren Schiene des Ofens 35 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit das Baiser zubereiten. Dazu das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Zucker und gemahlene Mandeln unterheben und mit Zitronensaft abschmecken.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Baisermasse bestreichen. Weitere 30 Minuten im Ofen backen. Wenn der Baiser leicht bräunlich wird, den Kuchen herausnehmen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Vor dem zweiten Backen einige Mandelblättchen auf dem Rhabarber-Mandel-Kuchen verteilen.