

# Rhabarber-Baiser-Kuchen

Zur Frühlingszeit ist der Rhabarber-Baiser-Kuchen ein köstliches Mehlspeisen-Rezept. Der saftige Nachtisch schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

### für den Teig

150 g Mehl
------------

2 EL <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

100 g <a href="#">Butter</a>
------------------------------

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
---------------------------

1 Prise <a href="#">Salz</a>
------------------------------

<a href="#">Butter</a> (für die Form)
---------------------------------------

### für den Belag

800 g <a href="#">Rhabarber</a>
---------------------------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

300 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

3 Stk. <a href="#">Eier</a>
-----------------------------

1 TL Bourbon-Vanillezucker
----------------------------

2 EL <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

### für das Baiser

3 Stk. Eiklar
---------------

150 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

1 TL Frischen Zitronensaft

## Zubereitung

1. Zuerst wird für den **Rhabarber-Baiser-Kuchen** ein Mürbteig zubereitet. Dafür das Mehl, Zucker, Ei, Butter und Salz vermengen und zu einem Teig kneten. In Folie einwickeln und zirka 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und schälen. In kleine Stücke schneiden, mit Zucker vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und den Teig darin ausbreiten und den Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Den Rhabarber abgetropft in die Form geben und im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen.
5. Das Schlagobers mit dem Vanillezucker, Zucker und Eier verschlagen. Die Schlagobers Mischung auf den angebackenen Kuchen gießen und weitere 15-20 Minuten backen.
6. Das Eiklar mit Zucker und Zitronensaft in der Zwischenzeit steif schlagen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und das Baiser darauf verteilen.
7. Backofen auf 200°C hochschalten.
8. Den Kuchen nochmals in den Ofen schieben und zirka 10 Minuten goldbraun zu Ende backen. Den Rhabarber Kuchen abkühlen lassen und auf Dessertteller servieren.

## Tipp