Rhabarberkuchen mit Guss und Haube

Der Rhabarberkuchen mit Guss und Haube ist ein beliebtes Frühlingsrezept. Die leichte Säure mit den süßen Komponenten vereint, machen diesen Kuchen so besonders.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für den Boden

400 g	Mehl
2 TL	Backpulver
200 g	Butter
150 g	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
1 kg	Rhabarber ((Nettogewicht))

Für den Guss

6 Stk.	Eigelb
100 g	Feinkristallzucker
400 ml	Schlagobers
80 g	Speisestärke

Für die Haube

6 Stk.	Eiweiß
300 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für den Rhabarberkuchen mit Guss und Haube wird der Ofen nicht vorgeheizt!

2. Zunächst siebt man das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel. Dann gibt man die Butter, den Zucker und die Eier hinzu und verknetet alles mit den Knethaken des Mixers, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen anschließend in den Kühlschrank stellen.

3. Dann wird der Rhabarber gewaschen, die Schale abgezogen und in Würfel geschnitten.

4. Jetzt wird der Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Bachblech ausgerollt (dabei einen kleinen Rand ringsherum hochziehen) und mit einer Gabel mehrmals eingestochen.

5. Danach den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und das Blech erst mal zur Seite stellen.

6. Nun aus den Eigelben, dem Zucker, dem Schlagobers und der Speisestärke einen Guss anrühren und über den Rhabarber gießen. Dann das Blech in den Ofen schieben und bei 175°C Ober/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

7. Kurz vor Backende die Eiweiße steifschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Jetzt das Blech aus dem Ofen holen und die Eiweißcreme vorsichtig auf den heißen Kuchen streichen (wer möchte kann dabei ein Muster anordnen). Nun den Kuchen zurück in den Ofen schieben und weitere ca. 15-20 Minuten fertig backen. Den Kuchen anschließend erkalten lassen und servieren.

Tipp

Wer für den Rhabarberkuchen mit Guss und Haube kein Backpapier zum auslegen des Bleches hat, kann auch das Blech mit etwas Margarine einfetten.