

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter (kalt)
- 75 g Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (das Eigelb davon)



Für die Füllung

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 500 g Rhabarber (in Stücken)

Für die Baiserschicht

- 3 Eiweiß (geschlagen)
- 100 g Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig. Fette eine 26 cm Springform und verteile den Mürbeteig als Boden darin, forme auch einen kleinen Rand.
2. Mische den Rhabarber mit 2 Esslöffeln Zucker.

3. Koche den Pudding nach Anleitung, verwende allerdings nur 300 ml Milch.
4. Gieße dann den Rhabarber über einem Sieb ab und mische ihn mit dem Pudding. Verteile die Pudding-Rhabarber-Mischung in der Springform auf dem Mürbeteig.
5. Backe den Rhabarberkuchen 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Bereite währenddessen das Baiser vor: Schlage das Eiweiß steif und gib dann nach und nach den Puderzucker dazu.

Verteile das Baiser nach den ersten 25 Minuten Backzeit auf dem Rhabarberkuchen. Ich mache immer einen kleinen Hügel und lasse den Rand frei, Dann habe ich später weniger Probleme den Kuchen aus der Springform zu lösen.

6. Reduziere die Temperatur auf 160°C und backe den Rhabarberkuchen mit Baiser weitere 25 Minuten. Lass ihn dann gut auskühlen und löse ihn vorsichtig mit einem scharfen Messer vom Rand, damit dein Baiser nicht kaputt geht. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

