

Rezepturen

(Rezepturen für 1 RUNDE BACKFORM CA. 26CM)

OMI'S RHABARBERKUCHEN MIT BAISERHAUBE

Zutaten:

80-100g	Butter oder Margarine
80-100g	Zucker
3 Stk.	Eigelb
2-3 TL	Backpulver
200g	Mehl
Ca. 300-500g	Rhabarber (evtl. noch 1EL Zucker begeben)
3 Stk.	Eiweiss
100g	Zucker
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber waschen und (bei Bedarf die äussere Haut abziehen) in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und in einer Schüssel beiseite stellen – evtl. 1EL Zucker begeben.

Backofen auf 200° C Ober/Unterhitze oder 180° C Heissluft vorheizen.

Butter und Zucker zusammen schaumig schlagen. Die Eigelbe einzeln zufügen und kurz durchmischen (der Teig wird dann schön locker). Nun das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in den Teig rühren.

Eine runde Backform (Springform) ausbuttern und den Teig darauf glatt streichen. Den Rhabarber dazufügen und im Backofen ca. 25-30 min. bei 200° C backen – testen Sie mit einem Holzspiess ob der Kuchen fast fest ist.

In der Zwischenzeit schlagen Sie die Eiweisse mit dem Zucker und Salz steif. Jetzt geben Sie die Eiweissmasse auf den fast fertigen Kuchen und backen diesen bei gleicher Temperatur ca. 5-7 Minuten – bis er leicht angebräunt ist – und fertig gebacken ist.

Der Kuchen schmeckt – ob direkt aus dem Ofen oder bereits abgekühlt☺ - En guete!