

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube



Rhabarber zählt zu den Gemüsen, nicht zum Obst! Er sollte bis maximal Johanni (24.06.) geerntet werden. Zum einen braucht die Pflanze Zeit um sich von der Ernte zu erholen, zum anderen steigt auch der Oxalsäure-Gehalt in der Pflanze. Die enthaltenen Mengen sind aber auch nach dem 24.06. gesundheitlich unbedenklich aber der Rhabarber schmeckt dann nicht mehr so gut.

Zutaten:	Zubereitung:
Baisermasse:	
3 Eiweiß	schaumig schlagen. (Die Eigelb in eine separate Rührschüssel für den Teig geben und vorerst beiseite stellen)
1 Pck Vanillezucker	und
1 gute Prise Zimt	sowie
150 g Zucker	einrieseln lassen und zu einer dicken Baisercrème schlagen. Das kann einige Zeit dauern, ca.

	10 Minuten. Die Baisermasse beiseite stellen.
Teig:	
3 Eigelb	mit
100 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren
100 g Margarine	
250 g Mehl	
1/8 l Milch	
3 gestr. Teel Backpulver	zu einem Teig verrühren. Auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech streichen.
1,5 kg Rhabarber	waschen, häuten und in kleine ½ cm Stücke schneiden, auf dem Teig verteilen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	25 Min backen, bis der Teig etwas Bräune angenommen hat.

	Die Baisermasse auf dem Blech verteilen und mit einem Backspatel in leichte Wellen formen. Im Backrohr auf Grillfunktion nochmals kurz überbacken, bis der Baiser eine goldbraune Farbe angenommen hat.
--	---

Tipp: Lauwarm mit etwas Sahne und Vanilleeis schmeckt der Kuchen am besten