

Rhabarberkuchen mit Baiser



Zutaten (für 1 Blech oder 2 in 26er Kuchenform)

250 g Butter / Margarine

150 bis 200 g Zucker

5 Eier getrennt

375 g Mehl (Dinkelmehl 630)

¼ Päck. Backpulver

150-200 g Zucker für Baiser

1 kg Rhabarber, geschält und klein geschnitten

Zubereitung:

Für das Baiser die 5 Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen

Aus den übrigen Zutaten einen Teig verrühren und auf ein Blech oder zwei Springformen mit Rand verteilen, glatt streichen. Den Rhabarber darauf verteilen, den Eischnee auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen bei 190°C für 40 Minuten backen.

Wenn ich nur einen Kuchen für eine Springform backen möchte, halbiere ich alle Zutaten und verwende 3 Eier

