

Genuss ohne Grenzen - Eine Spurensuche in der Eifel

REZEPT

Rhabarberkuchen mit Baiser



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

Zutaten: Mürbeteig

- 200gr Mehl
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten: Belag

- 4-5 Stangen Rhabarber
- 100 gr Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten. Baiserbelag

- 5 Eiweiß
- 200 gr Zucker

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Den Boden der Springform einfetten und den Teig darauf rollen. Den Rest des Teigs um den Springformrand legen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und abtrocknen, mit Zucker und Vanillezucker mischen und in die vorgefertigte Form geben. Bei 170 Grad backen.

5 Eiweiß und 200 Gramm Zucker schlagen, auf den Rhabarber spritzen und bei 150 Grad 30 Min. backen.