

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Für den Teig:

- 1/2 Bio Zitrone
- 90g Zucker
- 50ml Olivenöl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- 2 Eigelb
- 1/4 TL gem. Vanille
- 130g Mehl
- 1 Eiweiß
- 400g frische Rhabarberstangen

Für die Baiserdecke:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem:

- Springform mit 20cm Durchmesser
- Butter & etwas Mehl für die Form



Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Eigelbe mit 50g Zucker, der Vanille und geriebenen Zitronenschale mit dem Handrührgerät vermischen. Langsam 50ml lauwarmes Wasser unterrühren. Als nächstes Mehl und Backpulver nach und nach mit dem Handmixer unter die Eigelb-Ölivenöl-Masse rühren. 1 Eiweiß mit einer Prise Salz und 40g Zucker in einer separaten Schüssel steif schlagen. Den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Backform geben.

Den Rhabarber in ca. 1cm breite Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Speisestärke und 1 EL Zucker marinieren. Die marinierten Rhabarberstückchen auf dem rohen Kuchenteig in der Form verteilen. Den Kuchenteig für ca. 75-80 Minuten im Ofen backen.

Baiserhaube: Die restlichen beiden Eiweiß mit einer Prise Salz, 80g Zucker und 1 TL Zitronensaft über einem Wasserbad aufschlagen. Sobald die Masse eine cremig-fluffige Konsistenz erreicht hat, vom Wasserbad nehmen und auf hoher Stufe mit dem Rührgerät weiter aufschlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist.

Die Baisermasse auf dem Kuchen in der Springform verteilen und bei ca. 200°C ca. 2 Minuten auf der obersten Schiene eures Backofens übergrillen, bis die Spitzen leicht gebräunt sind.

