REZEPT FÜR RHABARBER-BAISERKUCHEN

RHABARBER-BAISERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stücke | 95 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 400 g weiche Butter
- 320 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 5 Eigelb (Größe M)
- 200 g Mandeln (geschält und gemahlen)
- 450 g Dinkelmehl
- ½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

- 1,25 kg Rhabarber
- 5 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Speisestärke

Zum Bestäuben:

- 2 EL SweetFamily Puderzucker

4332

ZUBEREITUNG

Für den Rührteig:

1. Butter cremig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Eigelb zufügen und unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterschlagen. Teig auf einem mit Backpapier belegten tiefen Blech glatt streichen.

Für den Rhabarber-Belag und Baiser:

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen und putzen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Eiweiß, Salz und 1 EL Zucker steif schlagen. Dann übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und ca. 4 Minuten weiter schlagen, bis der Baiser sehr steif ist. Stärke kurz unterrühren. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (1,5 cm Durchmesser) füllen und Tupfen auf den Kuchen spritzen.

Backen:

3. Kuchen im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.