



## *Rhabarber Baiser Kuchen*

### **Zutaten:**

#### *Für den Mürbeteig:*

200 g Mehl  
1 Ei  
100 g Zucker  
100 g Margarine  
½ TL Backpulver

#### *Für die Rhabarber-Füllung:*

2 Eigelb  
125 g Zucker  
250 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillesoßenpulver  
1 kg Rhabarber (geschnitten  
und geschält)

#### *Für das Baiser:*

100 g Zucker  
3 Eiweiß

### **Zubereitung:**

1. Für den Mürbeteig gebt Ihr alle Zutaten einfach in eine Schüssel und knetet so lange, bis Ihr daraus eine Kugel formen könnt. Wickelt diese in Frischhaltefolie und gebt sie für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
2. Für die Rhabarber-Füllung müsst Ihr den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend rührt Ihr die restlichen Zutaten für die Füllung in einer Rührschüssel schaumig und hebt den Rhabarber unter.
3. Nun könnt Ihr den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend legt Ihr Eure gefettete Springform mit dem ausgerollten Teig aus. Drückt die Ränder schön fest.
4. Verteilt die Rhabarber-Füllung gleichmäßig auf dem Teig. Ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 185°C Heißluft für 45 Minuten.
5. In der Zwischenzeit könnt Ihr das Baiser vorbereiten. Hierfür schlagt Ihr das Eiweiß zusammen mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee.
6. Nach den 45 Minuten nehmt Ihr den Kuchen aus dem Ofen und verteilt das Eiweiß gleichmäßig auf der Rhabarber-Schicht. Anschließend backt Ihr den Kuchen für weitere 15 Minuten.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*