

Rhabarberkuchen mit Haselnuss und Baiser

Zutaten für einen Kuchen

700 g Rhabarber

1 EL Zucker

175 g Butter

125 g Zucker

Abrieb von 1 Zitrone

Mark von 1 Vanilleschote

4 Eier

130 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Speisestärke

1 Prise Salz

100 g Haselnussgrieß

100 ml Milch

125 g Zucker (für den Baiser)

optional: 2 EL gehobelte Haselnüsse (alternativ Mandelblättchen oder gehackte Pistazien)

Zubereitung

Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Schale abziehen. Rhabarber in etwa ein Zentimeter breite Stücke schneiden und mit einem Esslöffel Zucker mischen.

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 24er-Springform einfetten und bereitstellen.

Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Vanillemark zusammen auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Butter hell und pomadig ist. Drei Eier trennen. Die drei Eigelbe und das ganze Ei nach und nach zur Buttermischung geben und weiter aufschlagen.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit der Milch zur Eiermasse geben. Teig in die Springform füllen. Die Rhabarberstücke darauf verteilen. Den Kuchen für 45 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Backofen auf 150 Grad herunter drehen. Die drei Eiweiße mit 125 Gramm Zucker zu Baiser schlagen. Baiser großzügig auf den Kuchen streichen. Optional gehobelte Haselnüsse darüber streuen und den Kuchen 20 bis 30 Minuten bei niedriger Temperatur backen. Zehn Minuten abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezept: Julia Floß