



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 02.05.2025

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Für 10-12 Stücke

Zutaten:

Für den Rührteig:

550 g Rhabarber
130 g Dinkelmehl (Type 630)
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
70 g gemahlene Mandeln
130 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
80 g fettarmer Naturjoghurt (1,5%)
40 g gehackte Mandeln

Für das Baiser:

3 Eiweiß (Größe M)
etwas Salz
100 g Zucker

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Weiche Butter für die Form
Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Semmelbröseln austreuen.
2. **Für den Rührteig** den Rhabarber putzen, abbrausen, trocknen und in etwa 1,5 cm Stücke schneiden.
3. Dinkelmehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben, die gemahlene Mandeln untermischen.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten weißcremig schlagen.
5. Eier und Eigelbe jeweils 30 Sekunden unterrühren, so dass alles homogen wird.
6. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren. Gehackte Mandeln unterheben.
7. Den Teig in der vorbereiteten Form verstreichen und mit den Rhabarberstücken belegen.
8. Rhabarber-Rührteig in der Form im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 40 Minuten backen.
9. Inzwischen **für das Baiser** die Eiweiße und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den sauberen Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen.
10. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
11. Den Kuchen nach 40 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit Baiser bestreichen und bei gleicher Temperatur 20 Minuten weiterbacken. Den Rhabarber-Baiser-Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.