



MEIN GENUSS




Rhabarber-Kuchen mit Baiserhaube




It's a match!

It's a match! Unser Pfefferkuchengewürz verleiht jedem Kuchen eine zimtige Geschmacksnote. Ein Traum!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Mit einem EL Zucker vermischen und beiseite stellen. Den Ofen vorheizen auf *Umluft: 175 °C*.
- 2 Butter oder Margarine und 125 g Zucker, Vanillezucker, **Pfefferkuchengewürz**, **Zitronenschalen** und Salz cremig rühren. 3 Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. 1 komplettes Ei und 1 Eigelb nacheinander, im Wechsel mit 20 g Speisestärke, unterrühren. Nun Mehl, 80 g Stärke und Backpulver mischen und zusammen mit Milch dem Teig unterrühren.
- 3 Eine Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Ca. 2/3 des Teiges in die Form geben, glatt streichen und den Rhabarber darauf verteilen. Restlichen Teig als kleine Kleckse auf den Rhabarber geben und leicht verstreichen. Im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen.
- 4 Währenddessen kannst du den Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 150 Zucker einrieseln lassen und weitere 2-3 Minuten schlagen. Den Zitronensaft zum Schluss kurz unterschlagen.
- 5 Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Temperatur herunterschalten *Umluft: 150 °C*. Die Baisermasse wolkenartig so auf dem Kuchen verteilen, dass rundherum ein ca. 1 cm Rand frei bleibt.
- 6 Kuchen auf der gleichen Schiene *weitere 25-30 Minuten* backen. Den fertigen Kuchen mit einem angefeuchteten Messer vom Rand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten

Springform (26 cm ø)

800 g Rhabarber
1 gehäufte EL sowie 275 g Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 TL Bourbon Vanillezucker
1 TL Zitronenschalen
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 TL Pfefferkuchengewürz
4 Eier (Gr. M)
100 g Speisestärke
100 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
3 EL Milch

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.