Rhabarber-Baiser-Torte

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (12 Stücke)

» 500g Rhabarber
» 125g Butter/Margarine
» 225g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Zitrone(n)
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 150g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 50g Stärke
» 2 Eiweiß
» 1-2 EL Zitronensaft
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Fett mit 125g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Abgeriebene Zitronenschale und Salz zufügen. Eier nach und nach einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren.

2. Eine Springform (Durchmesser 26cm) gut fetten und mit etwas Mehl bestreuen. Rührteig hineinfüllen und glatt streichen. Rhabarberstücke darauf gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 45min auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

3. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss nach und nach 100g Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft unterrühren. Die Baisermasse nach ca. 30min Backzeit wellenförmig auf dem Kuchen verstreichen, dabei rundherum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.

4. Rhabarberkuchen noch ca. 5min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 230kcal/E3g/F10g/KH32g pro Portion

angelegt am: 13.03.2005 Rezept-Nr: 1675

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke