

## REZEPT FÜR RHABARBER-BAISERKUCHEN



### RHABARBER-BAISERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stücke | 95 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 400 g weiche Butter
- 320 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 5 Eigelb (Größe M)
- 200 g Mandeln (geschält und gemahlen)
- 450 g Dinkelmehl
- ½ Pck. Backpulver

##### Für den Belag:

- 1,25 kg Rhabarber
- 5 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Speisestärke

##### Zum Bestäuben:

- 2 EL SweetFamily Puderzucker



4401

#### ZUBEREITUNG

##### Für den Rührteig:

1. Butter cremig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Eigelb zufügen und unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterschlagen. Teig auf einem mit Backpapier belegten tiefen Blech glatt streichen.

##### Für den Rhabarber-Belag und Baiser:

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen und putzen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen und etwas andrücken. Eiweiß, Salz und 1 EL Zucker steif schlagen. Dann übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und ca. 4 Minuten weiter schlagen, bis der Baiser sehr steif ist. Stärke kurz unterrühren. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (1,5 cm Durchmesser) füllen und Tupfen auf den Kuchen spritzen.

##### Backen:

3. Kuchen im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.