

# Rhabarber - Kuchen mit Baiserguß

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Land, Dänemark

Zutaten für: 1 Rezept

## TEIG

---

250	Gramm	Butter oder Margarine
1	Karton	Vanillinzucker
1 1/2	Tassen	Zucker
4		Eier
1	Tasse	Mondamin
3	Tassen	Mehl
3	gestr. TL	Backpulver
1/2	gestr. TL	Salz

## BELAG

---

3/4-1	kg	Vorbereiteter In Stücke geschn. Rhabarber
-------	----	--

## BAISERMASSE

---

3		Eiweiß Evtl. Zitronensaft
1	Beutel	Abgezogene, gehackte Mandeln
1 1/2	Tassen	Zucker

### Anleitung:

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Vanillinzucker, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Backpulver und Salz daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe gut verrühren (Dauer etwa 2 Minuten). Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen, mit Rhabarber belegen und im vorgeheizten Backofen backen. Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf die höhere Stufe umschalten. Die Baisermasse auf den Kuchen streichen, wieder in den Backofen schieben und goldgelb überbacken. Für die Baisermasse das Eiweiß und evtl. Zitronensaft sehr steif schlagen, Zucker unterschlagen (langsam) und zuletzt die Mandeln darunterziehen.

Backen: E.-Herd 175-200° 40-45 Minuten G.-Herd 2-3 40-45 Minuten

Überbacken: E.-Herd 225-250° 2-3 Minuten G.-Herd 4-5 2-3 Minuten