

Rezept Rhabarberkuchen

Rezept Rhabarberkuchen

Durch die Kombination mit dem Pudding wird der Oxalsäure-Gehalt bei diesem Rhabarberkuchen vermindert, so dass der Kuchen für Menschen mit empfindlichen Magen verträglicher ist.

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver

125 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

Zutaten für den Belag:

500 g Rhabarber

5 Eiweiß

125 g Zucker

1 Pck. Vanille-Pudding

1 Pck. Vanille-Zucker



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit der Butter, dem Zucker und dem Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Diesen Mürbeteig für den Rhabarberkuchen in Folie gewickelt im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung kalt legen.

Den Rhabarber putzen und in ca. 1 cm lange Stücke teilen.

Den Pudding nach Packungsanweisung kochen und kurz abkühlen lassen. Den Pudding an der Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

Den Rhabarber anschließend untermengen.

Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eine Springform von 28 cm Durchmesser einfetten und mit dem Mürbeteig belegen.

Diese Mischung auf dem Mürbeteigboden verteilen und das Ganze im Ofen für 30 min backen.

Für den Rhabarberkuchen nun noch das Eiweiß mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker zu steifem Eischnee schlagen und kalt stellen.

Nach der ersten Backzeit von 30 min den Eischnee auf dem Rhabarberkuchen verteilen und diesen mit Hilfe eines Löffels an einigen Stellen dekorativ nach oben ziehen, so dass kleine „Zipfel“ entstehen.

Den Rhabarberkuchen für weitere 10 min backen.

Sobald der Eischnee hellbraun ist, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten