

Rhabarbertorte mit Baiser

Zutaten:

800 g	Rhabarber
1 EL + 275 g	Zucker
125 g	weiche Butter
1 P.	Vanillezucker
Abgeriebene Schale von 1/2	unbehandelte Zitrone
1 Prise	NaCl
4	Eier
100 g	Speisestärke
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2-3 EL	Milch
1 EL	Zitronensaft

Experimentiervorschrift:

1. Rhabarber putzen, waschen, abtropfen lassen, in Stücke schneiden
2. Fett und 125 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Drei Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Ein Ei und die Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und Milch unterrühren.
3. Springform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. 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 (E: 200 °C, Umluft: 175 °C) auf der zweiten Schiene von unten 25–35 Minuten backen.
4. Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen und weitere 2–3 Minuten schlagen. Zitronensaft zum Schluss kurz unterschlagen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Temperatur herunterschalten (E: 175 °C, Umluft: 150 °C). Baisermasse wolkenartig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen auf der gleichen Schiene weitere 25–30 Minuten backen. Fertigen Kuchen mit einem angefeuchteten Messer vom Rand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.