
Rhabarberkuchen mit Erdbeer-Baiser

Für den Rührteig::

150 g Butter

150 g Zucker

1 TL Vanillezucker

3 Eigelb

250 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

2 EL Rum + 4 EL Milch

Für den Belag:

250 g Rhabarber+2 Äpfel

Für den Baiser:

3 Eiweiß

1 Pr. Salz

150 g Zucker

200 g Erdbeeren

Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb und den Rum zugeben und unterrühren. Weizenmehl und Backpulver darüber sieben und mit der Milch unterheben.

Eine Springform (26 cm) gut mit Butter ausfetten. Oder mit Backtrennmittel großzügig bestreichen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Rhabarber waschen, evtl. abziehen und in kleine Stücke schneiden.

Äpfel ebenfalls waschen, schälen und würfeln. Rhabarber und Äpfel vermischen und auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzend ist. Die Erdbeeren unterheben.

Die Baiser Masse auf dem Kuchen verstreichen und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Im Backofen in weiteren 15 Minuten fertig backen.

Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit: 30 + 15 Minuten

