

Brigitte
KOCHBUCH-EDITION

Backen

DIE SCHÖNSTEN
KUCHEN UND TORTEN





Backen: OBSTKUCHEN

Rhabarber-Baiser

Statt Rhabarber können Sie den Kuchen auch mit Stachel- oder Heidelbeeren belegen – so oder so ist er ein Traum!

ZUTATEN

24 Stücke

1200 g Rhabarber

TEIG

300 g weiche Margarine

oder Butter

300 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

300 g Mehl

150 g Speisestärke

3 TL Backpulver

6 Eigelb

4 Eier

BAISER

6 Eiweiß

1 gute Prise Salz

350 g Zucker

2 TL Zitronensaft



Fertig in 1 Stunde 30 Minuten

 Pro Stück ca. 310 kcal, E 5 g, F 13 g, KH 43 g

- Den Rhabarber putzen, abspülen und eventuell abziehen (wenn die Schale zäh ist). Die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
- Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

FÜR DEN TEIG

- Margarine, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eigelb und Eier nach und nach unter die Margarinemischung rühren, dann esslöffelweise die Mehlmischung

unterrühren. Teig in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne des Ofens verstreichen.

- Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Kuchen im Ofen etwa 40 Minuten backen.

FÜR DEN BAISER

- Eiweiß und Salz steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat. Den Zitronensaft unterrühren. Den Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

- Das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Baiser auf den Kuchen spritzen. Kuchen weitere 20 Minuten backen. Eventuell die