

Rhabarber-Baiser-Tarte



Zutaten:

400 g Rhabarber
150 g Butter
125 g Zucker
Salz
1 TI abgeriebene Zitrone
3 Eigelb
1 Ei
200 g Mehl
40 g Speisestärke
2 TI Weinsteinbackpulver

Baiser:

3 Eiweiß, (Kl. M) Salz
1 TI Zitronensaft
100 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rhabarber in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden.

Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen 10 min sehr cremig rühren. Eigelbe und Eier einzeln je 1 Minute unter die Buttermasse rühren. Mehl, Stärke und Backpulver sorgfältig unterrühren.

Tarteform leicht fetten, Teig darauf streichen, den Rhabarber darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C mit Umluft 30 min backen.

Für das Baiser Eiweiß mit 2 El lauwarmem Wasser, 1 Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Kuchen kurz aus dem Backofen nehmen und den Eischnee sofort auf den Kuchen streichen.

Weitere 20-25 min backen, bis die Oberfläche hellbraun wird. Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Rhabarberkuchen am besten lauwarm und mit etwas Schlagsahne servieren.

[Tarteform Fayence](#)