

Rhabarberkuchen mit Baiser

Teig:

1000 g Rhabarber, in Stücken oder
andere Frucht nach Wahl, z.B. Äpfel
370 g Zucker
5 Eier
150 g Butter, weich, in Stücken
150 g Milch
370 g Mehl
2 Päckchen Backpulver

Baiserhaube
200 g Zucker
4 Eiweiß



Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen.

Rhabarber auf dem großen Ofenzauberer verteilen. Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Eier, Butter und Milch zugeben und 1 Min./Stufe 5 verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels 30 Sek./Stufe 5 verrühren. Den Teig gleichmäßig über die Rhabarberstücke gießen und 30 Minuten bei 190°C backen.

Kurz vor Ende der Zeit Baiserhaube zubereiten. Mixtopf spülen. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zucker einwiegen und beiseite stellen. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß in den Mixtopf geben und 2 Min. 30 Sek./Stufe 3.5 steif schlagen, dann 30 Sek./Stufe 3.5 ohne Messbecher schlagen, dabei den Zucker nach und nach durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer einrieseln lassen. Rühraufsatz entfernen.

Den vorgebackenen Kuchen aus dem Backofen nehmen und Backofentemperatur auf 160°C reduzieren, Baisermischung auf dem vorgebackenen Kuchen mit Hilfe des kleinen Streichers verstreichen und nochmal 15 Minuten bei 160°C fertig backen. Der Kuchen darf direkt auf dem Ofenzauberer geschnitten werden.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, Mix'n' Scraper, kleiner Streicher, Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN