

Rhabarber Rührkuchen mit Mascarpone und Baiserhaube

aus der Springform 23 cm

Zutaten:

500 g Rhabarber
2 EL Zucker

Teig:

350 g Weizenmehl Typ 550
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
250 g Mascarpone
130 g weiche Butter
3 Eier getrennt + 1 ganzes Ei
75 g Milch
1 Pck. Backpulver
1 EL Zitronensaft

Baiserhaube:

3 Eiweiß
100 g Zucker



Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Mit 2 EL Zucker vermischen und abgedeckt 20 min. ziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 6 verrühren. Rhabarber (mit Saft) unter den Teig heben. Alles in die Springform 23 cm. geben und glatt streichen. Kuchen 35 min. backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß und Zucker steif schlagen. Den vorgebackenen Kuchen aus dem Backofen nehmen und Backofentemperatur auf 160°C reduzieren. Baisermischung auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen und in ca. 10-15 min. bei 160°C fertig backen.

Kuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Verwendete Produkte: Springform 23 cm, kleiner Streicher, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN