Rhabarberkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Anna zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 325 g Mehl
- 165 g Butter oder Margarine
- 115 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 großes Eigelb

Belag:

- 150 g geriebene, angeröstete Mandeln
- 75 g Biskuit oder Semmelbrösel
- 2000 g frischen Rhabarber
- 150 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Zimt

Baisergitter:

- 4 Eiweiß

- 200 g Zucker

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Butter mit Zucker und Salz geschmeidig kneten. Das Eigelb dazu geben und unterrühren. Zum Schluss schnell das Mehl dazu geben und so lange kneten, bis der Teig gut miteinander verbunden ist. Teig in einer Frischhaltefolie geschlagen für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

2. Mürbeteig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech von 43 x 33 cm Größe auslegen. Mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.

3. Für den Belag Brösel mit Mandeln mischen und auf den Mürbeteig gleichmäßig verstreuen.

4. Rhabarber waschen, schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Gleichmäßig auf den Mürbeteig verteilen und mit dem Gemisch aus Zucker und Zimt bestreuen. In vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Für das Baisergitter Eiweiß mit Zucker steif schlagen und in einem Spritzbeutel mit großen Sterntülle ein Gitter auf den Kuchen spritzen.

5. Nochmals in den Backofen schieben und bei 220°C etwa 10 Minuten backen.

6. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter rutschen lassen, nicht stürzen! Vollständig erkalten lassen. In gleich große Rechtecke schneiden und servieren.