



## *Rhabarber-Rührkuchen mit Baiserüberzug*

### **Zutaten:**

150g Butter  
150g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
3 Eigelb  
3 EL Joghurt  
150g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle  
75g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
600g Rhabarber

### **Baiserüberzug:**

3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
175g Zucker  
1 EL Zitronensaft

Butter und Zucker schaumig rühren und aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Den fertigen Rührteig in eine eingefettete Springform füllen. Den geputzten und in Stücke geschnittenen Rhabarber darauf verteilen und leicht andrücken. Bei 175°C etwa 50 bis 60 Min backen. Für den Baiserüberzug das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker sowie Zitronensaft untermischen. Nach dem Vorbacken die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen. Nochmals 10 bis 15 Min backen, bis der Baiserüberzug leicht gebräunt ist. Es entsteht eine richtige Baiser-Haube, die aber nach dem Backen wieder in sich zusammensinkt. Erst nach dem Erkalten den Kuchen aus der Form nehmen.

Tipp: Den kleingeschnittenen Rhabarber ein wenig überzuckern und über Nacht ziehen lassen, abgießen.

Viel Spaß beim Backen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Josef Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)