



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 unterrühren. 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 | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de