



Rhabarber-Kuchen mit Meringue-Haube

Zutaten: (für Kuchen in Springform von 23 cm Durchmesser)

- 125 g Butter, weich
- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelb
- 125 Zucker
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- wenig ausgekratztes Vanillemark
- 400 g roter Rhabarber

Zutaten: (für Meringue-Haube)

- 2 Eiweiss
- 125 g Zucker
- 1 Msp. Maizena
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheize.

Die weiche Butter in einer Schüssel zusammen mit dem Vanillemark schaumig schlagen. Das Ei und die zwei Eigelb zur Butter geben und zusammen mit dem Zucker gut aufschlagen und kräftig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver dazu sieben und nur noch kurz untermischen bis ein homogener Teig entsteht. Sollte der Teig etwas zu zäh sein, geben Sie einen kleinen Schluck Milch dazu.

Den Rhabarber waschen und in circa einen Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Springform ausbuttern und mit einem Baktrennpapier auslegen. Den Teig in die Form geben. Den Rhabarber gleichmässig auf dem Teig verteilen und den Kuchen für circa 30 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die Eiweisse für die Meringue-Haube halb steif aufschlagen. Dann nach für nach den Zucker (zusammen mit der Messerspitze Maizena) dazugeben und dabei die Masse weiter steifschlagen, bis sie matt glänzt.

Den Kuchen nach einer halben Stunde aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 160 Grad zurückstellen.

Die Meringue-Masse mit einem Spachtel «wolkig» auf dem Kuchen verteilen. Dann den Kuchen nochmals für 20 Min. in den Ofen schieben.