

Zutaten

- 400 g Rhabarber
- 5 Eier
- 150 g weiche Butter
- 250 g Rohrohrzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Dinkelmehl (Type 630)
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Zitronensaft
- Butter für die Form



Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und schälen. Die Stangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

3 Eier trennen. Weiche Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die 2 restlichen Eier und die 3 Eigelbe unterrühren. Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und zügig unterrühren. Den Teig in die Backform füllen, Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwas in den Teig drücken. Den Kuchen auf mittlerer Einschubhöhe im Ofen 30 Minuten backen.

Für das Baiser die übrigen 3 Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Dabei nach und nach 150 g Zucker zugeben. Gemahlene Mandeln und den Zitronensaft vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

Nach 30 Minuten Backzeit Baiser wolkenförmig auf den vorgebackenen Kuchen streichen oder mit dem Spritzbeutel daraufspritzen. Den Rhabarberkuchen nochmals in den Ofen geben und weitere 15 Minuten backen.