



Rhabarberkuchen mit Baiser

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
300 g weiche Butter 200 g Zucker 2 Pck. Vanillezucker 2 Eier 4 Eigelb 300 g Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen 150 g Maismehl, zentrotangemahlen 1 Pck. Backpulver 2-3 EL Milch		<ul style="list-style-type: none"> • Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. • Anschließend das Backpulver zum Dinkel- und Maismehlmehl geben. Das Gemisch löffelweise zum Butter - Zucker - Eier - Teig einrühren • Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben • Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
1200 g	Rhabarber	<ul style="list-style-type: none"> • Rhabarber in Stücke schneiden. • Die Stückchen gleichmäßig auf dem Blech verteilen und leicht eindrücken. • Den Kuchen für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
6 Eiweiß 1 Prise Salz 350 g Puderzucker		<ul style="list-style-type: none"> • Eiweiß steif schlagen • Zucker und Salz unter Rühren nach und nach zu dem Eiweiß geben bis eine homogene Masse entsteht. • Den Kuchen mit der Baiser-Masse verzieren und nochmals 20min backen bei 180°C Ober-/Unterhitze. • Guten Appetit



BIOHOF
Fischer-Ittlinger

BIOHOF
Fischer-Ittlinger