

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube aus dem Thermomix®



© Rhabarberkuchen mit Baiserhaube - Rezepte mit Herz



70 Min



leicht



12 Stücke

Wir lieben mixen - ein Leserrezept auf den Thermi umgeschrieben

Im Rahmen unserer Leseraktion "Wir lieben Mixen" zum Thema Rhabarber haben uns besonders die vielen leckeren Kuchen umgehauen. Herzlichen Dank für all die tollen Ideen. Am besten gefallen hat uns dieses Rezept von **Claudia Wiebke**. Sie hat uns ein Rezept geschickt, das sie vor 40 Jahren im Alter von 15 im Teenager-Kochkurs gebacken hat. Seitdem ist es auch für ihre Mutter ein Muss in der Rhabarber-Saison, sehr zur Freude der Familie! Und seit neuestem bereitet sie auch alles mit dem Thermomix zu - sehr gerne haben wir den alten Liebling für sie thermomix-tauglich gemacht.

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1000-1500 g	Rhabarber
<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	400 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	9	Eier
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	70 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	3 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1 Spritzer	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	40 g	gehackte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>		etwas Fett für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder einfetten. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
2. Butter, **250 g** Zucker, Vanillezucker und **4** Eier in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** mixen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und 25 Sek./Stufe 5 mixen. Teig in der Springform verteilen. Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken. Kuchen im heißen Ofen **ca. 50 Min.** backen (Stäbchenprobe machen!). Mixtopf spülen.
3. Nach Ende der Backzeit Kuchen aus dem Ofen nehmen und Backofen auf 220-250 °C heizen.
4. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. **5** Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Eiweiß, Zitronensaft und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 3 einstellen. Nach 2 Min langsam **150 g** Zucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen und fertig steif schlagen. Schmetterling entfernen. Mandeln zugeben und 10 Sek./Stufe 5 unterrühren.
5. Baiser auf dem heißen Kuchen verteilen und ca. 2-3 Min. mit Sichtkontakt im heißen Ofen goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nährwertangaben

Kcal pro Portion 455 kcal, 8 g E, 22 g F, 56 g KH