

Hier und heute



Rhabarber-Baiserkuchen

Passend zum Start in die Rhabarbersaison macht Konditormeister Marcel Seeger einen fruchtigen Rhabarber-Baiserkuchen. Er zeigt, wie man das schmackhafte Gemüse am besten für einen Kuchen vorbereitet und diesen mit wenig Aufwand mit einer Baiserhaube bedeckt.

Rhabarber-Baiserkuchen

von Marcel Seeger, für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 600 g Rhabarber
- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 190 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Eier (Größe M)
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 150 g Mehl Typ 550
- 80 g Speisestärke
- 7 g Backpulver

Zubereitung

Den Rhabarber putzen, schälen und in 1cm breite Stücke schneiden. Anschließend den Rhabarber mit etwas Zucker vermischen und kurz beiseite stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, den Tortenring mit Backpapier einschlagen, auf ein Backblech stellen und die Innenseite des Rings mit etwas Butter einfetten. Butter mit Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronensaft aufschlagen, dabei die Eier und Eigelbe nach und nach dazugeben.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen. Sobald die Buttermasse cremig ist, die Mehlmischung zugeben und alles zu einem lockeren Rührteig verbinden. Den fertigen Rührteig in den Tortenring geben und glattstreichen. Die Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und leicht in den Teig hineindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 45-50 Minuten backen. Während der Kuchen backt, kann die Baiserhaube vorbereitet werden.

Zutaten für die Baiserhaube

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eiweiß, Zucker und Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Sobald der Rhabarberkuchen fertig gebacken ist, diesen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse direkt mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Oberfläche aufspritzen. Alternativ geht es auch mit einem Löffel. Den Rhabarberkuchen noch einmal für circa 10 Minuten in den Backofen geben, bis die Baiserhaube Farbe bekommen hat. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und dann den Tortenring vorsichtig entfernen.