

## Oma's Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

### Zutaten

500 g Rhabarber  
150 g Butter, zimmerwarm  
50 g Zucker  
150 g Mehl (nach Belieben 50 g mit gemahlene Haselnüssen ersetzt)  
1 TL Backpulver  
4 Eier, zimmerwarm  
1 Prise Salz

### Baiserhaube

100 g Puderzucker  
50 g gemahlene Haselnüsse

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)  
Dauer: 40 bis + 55 min Backzeit + 1 Stunde Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Für den Belag Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Fäden lösen, diese gleich mit abziehen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden, mit dem Vanillezucker mischen und zur Seite stellen.

Für den Rührteig die weiche Butter, den Zucker und das Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. 3 Eier trennen. Die Eigelbe und 1 ganzes Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig in die Kuchenform einfüllen, glattstreichen und den Rhabarber darauf verteilen und ein wenig eindrücken. Im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Das Eiweiß schlagen und dabei den Puderzucker unterrühren bis der Eischnee glänzend und fest ist. Zum Schluss die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Baisermasse wolkenartig auf dem Kuchen verteilen und Kuchen weitere 20 - 25 Minuten backen bis das Baiser leicht braun und fest ist.

Auskühlen lassen und genießen.

*Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*