

Rhabarber-Kuchen

Teig:

100 g Butter	100 g Zucker	3 Eigelb
150 g Mehl	50 g Mondamin	1 1/2 TL Backpulver

Belag:

500 g geputzter Rhabarber	50 g Mandelblättchen	3 Eiweiß
150 g Puderzucker	1 Packung Vanillezucker	

Die ersten Stangen, die im Frühjahr auf den Markt kommen, sind so zart, dass man sie noch nicht schälen oder abziehen muss. Blätter und Blattansatz sollten Sie aber immer großzügig wegschneiden. Sie enthalten Stoffe, die nierenschädigend wirken können. Milch oder Sahne zu Kompott oder Kuchen machen die Säure des Rhabarbers für empfindliche Mägen besser verträglich. Je röter die Stangen, desto milder sind sie.

Die Zutaten für den Mürbeteig nacheinander kurz verkneten. Den Teig in eine 26- oder 28-Zentimeter-Tortenform drücken und am Rand hochziehen.

Rhabarber waschen, die Blätter entfernen, gegebenenfalls die Stangen abziehen. Dann in etwa ein Zentimeter große Scheiben schneiden, sehr breite Stangen vorher halbieren.

Erst die Mandelblättchen, dann den Rhabarber gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Das Eiweiß mit dem Schneebesen zu einem sehr festen Schnee schlagen, dann nach und nach Puder- und Vanillezucker dazugeben. Die Baisermasse über den Rhabarber streichen oder mit einem Beutel spritzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene 45 bis 55 Minuten backen, nach den ersten 5 Minuten mit Pergamentpapier abdecken (keine Umlufthitze).

Tipps:

Dieser Mürbeteig wird sehr krümelig. Sie brauchen ihn nicht – wie sonst – einige Zeit im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Geben Sie gleich am Anfang eine Prise Salz oder einen halben TL Zitronensaft an das Eiweiß. So lässt es sich besser steif schlagen. Auch Kälte hilft: Verwenden Sie Eier aus dem Kühlschrank. Dort sollten Sie zu Beginn der Vorbereitungen auch Topf und Quirl zum Schneeschlagen platzieren, damit sie abkühlen.

Entfernen Sie nach dem Backen das Pergamentpapier. Sonst wird die Baisermasse zu weich.

Auch Stachel- und Johannisbeeren oder beispielsweise Aprikosen machen sich gut als Belag. Sind die Früchte weniger sauer oder sie kommen schon gesüßt aus dem Glas, reichen auch 100 Gramm Zucker fürs Baiser.

test April 2004