

♥ RHABARBERKUCHEN MIT BAISERS

VANILLEPUDDING UND MANDELN

12 Stücke | 30 Minuten | 50 Minuten Backzeit

VORBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und **2 Min.** | **Teigstufe** kneten.
2. Ca. $\frac{3}{4}$ des Teigs auf den Boden der Springform drücken und den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen und daraus einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
3. Den Vanillepudding auf dem Mürbeteigboden verteilen und den Rhabarber darauf geben.
4. Den Kuchen **35-40 Min.** bei 180°C vorbacken.
5. In dieser Zeit den Mixtopf spülen und nach ca. 35 Min. Backzeit mit dem Rezept fortfahren:

ZUBEREITUNG BAISERS

6. Rühraufsatz einsetzen. Das Eiweiß mit dem Salz in den Mixtopf geben und **3 Min.** | **Stufe 3,5** steif schlagen. **Nach 2 Min.** den Zucker nach und nach durch die Deckelöffnung rieseln lassen.



ZUTATEN

750 g	Rhabarber, geputzt (nicht geschält), in Stücken 2 cm
200 g	Vanillepudding (gekauft oder selbst gekocht)

MÜRBETEIG

200 g	Mehl #405
1 TL	Backpulver
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
100 g	Butter
2	Eigelb

BAISERS

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
40 g	Mandeln, gehobelt

Springform, Rühraufsatz

7. Rühraufsatz entfernen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, die Baisermischung auf dem Kuchen verstreichen, mit einem Teelöffel schöne Wellen ziehen, die Mandelplättchen darauf verteilen und weitere 10-15 Min. - auf Sicht! backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen.

♥ Guten Appetit!

| Quelle: Rezept von einem VHS Kochkurs für Kinder aus meiner Kindheit in den 1980er Jahren ©, umgeschrieben auf den Thermomix®
| Photos: Michaela Tinapp