

# ♥ 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