

Rharbarberkuchen

aus: GU, Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig

Zutaten für eine Springform von 26 cm Ø:

2 Eiweiße - 125 g Butter - 150 g Honig - 2 El Zitronensaft - 2 Eigelbe -
2 Tl Weinsteinbackpulver - 200 g Weizen, fein gemahlen

Für den Belag: 500-700 g Rharbarber

Für den Guß: 2 Eiweiße - 2 Eigelbe - 100 g Honig - 200 g Crème fraîche

Für die Form: etwas Butter

Bei 12 Stück pro Stück etwa: 1200 kJ/290 kcal

3 g Eiweiß - 16 g Fett - 31 g Kohlenhydrate - 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 40 Minuten

Backzeit: etwa 40 Minuten

- Für den Belag den Rhabarber in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und abgedeckt beiseite stellen.
- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform mit etwas Butter leicht einfetten.
- Für den Rührteig die Eiweiße sehr steif schlagen.
- Die Butter, den Honig, den Zitronensaft und die Eigelbe in eine Rührschüssel geben und cremig rühren.
- Das Backpulver mit dem Weizenvollkornmehl vermischen und unter die Schaummasse rühren. Zuletzt den Eischnee mit einem Rührloß unter den Teig heben.
- Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig darauf verteilen.
- Den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 10 Minuten vorbacken.
- In der Zwischenzeit für den Guß die Eiweiße Sehr steif schlagen.
- Die Eigelbe und den Honig mit dem Rührgerät zu einer hellen, cremigen Masse aufschlagen. Die Crème fraîche löffelweise unter die Schaummasse rühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Creme ziehen.
- Den Guß auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.
- Die Form wieder in den Backofen (Mitte) schieben und den Rhabarberkuchen in etwa 30 Minuten fertig backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
- Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch 2-3 Minuten in der Form abkühlen lassen.
- Den Kuchenrand mit einem scharfen Messer von der Form lösen und die Springform öffnen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit