

Rhabarber-Baiser-Blechkuchen

Rhabarber-Baiser-Blechkuchen (All-in-Methode)

Backofen auf 170 °C Heißluft.
Rosteinschub unterhalb der Mitte.
Backblech mit Backpapier belegen.

ca. 800 g Rhabarberstängel waschen, den unteren Stängelansatz und den oberen Blattansatz abschneiden (keine Haut abziehen!). Die Stängel in ½ cm bis 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In eine Rührschüssel folgende Zutaten geben:

300 g Mehl (Dinkel Type 630)	und
1 TL Backpulver	und
100 g Zucker	und
1 Tüte Bourbon Vanillezucker	und
250 g weiche Butter oder Margarine	und
3 Ei Schlagsahne	und
100 ml Wasser	dann zunächst so stehen lassen.

6 Eier	jeweils am Tassenrand aufschlagen. Das Eiweiß in einen hohen, engen Rührbecher und das Eigelb in die Rührschüssel zu den anderen Zutaten geben
1 Spitzer Zitronensaft	zum Eiweiß geben Das Eiweiß mit Hilfe eines Handrührgerätes mit Rührbesen steif schlagen.
300 g Zucker	nach und nach zugeben und zu einer glänzenden Masse weiter aufschlagen und dann zunächst stehen lassen

Nun mit dem Handrührgerät mit Rührbesen die Zutaten in der Rührschüssel, auf höchster Stufe, verrühren. Der Teig sollte zäh fließend sein, evtl. noch etwas Wasser nachgießen und einrühren.

Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers oder einer Teigkarte auf dem Backpapier verstreichen. Rundherum sollte ein freier Bereich von ca. 5 cm bis zum Backblechrand bleiben. Die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen (nicht eindrücken).

Dann die Eiweißmasse esslöffelweise verteilen und verstreichen, so dass alles bedeckt ist. Mit der Rückseite eines Esslöffels kunstvolle Wolken ins Eiweiß formen (= punktuell hochziehen des Esslöffels).

Im Backofen ca. 30 Minuten backen, bis das Baiser zartbraun und knusprig ist. Den Kuchen abkühlen lassen. (evtl. mit Puderzucker) bestäubt (mit Hilfe eines Siebes und eines Esslöffels) servieren. Zuvor in 16 bis 20 Stücke schneiden.