

Rhabarberkuchen mit Nussbaiser

Zutaten für 1 Blech:

300 g Butter
250 g Staubzucker
130 g Dotter (8)
1 P. Vanillezucker
etwas Salz
Schale von 1 Zitrone und 1 Orange
220 g lauwarme Milch
650 g Dinkelvollmehl
1 P. Weinsteinbackpulver
1500 g Rhabarber

Zutaten für das Nussbaiser:

330 g Eiweiß (6)
360 g Kristallzucker
250 g Walnüsse, grob gerieben



Zubereitung:

Rhabarber schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Dotter, Vanillezucker, Salz, Zitronen- und Orangenschale schaumig rühren, danach lauwarme Milch hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Masse heben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit dem geschnittenen Rhabarber belegen.

Für das Nussbaiser Eiweiß mit Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen, die grob geriebenen Nüsse vorsichtig unterheben.

Das Baiser auf der Rhabarbermasse verteilen, am besten aufdressieren, und bei 170°C etwa 30-35 Minuten backen.

Tipp: Für die glutenfreie Variante einfach Heidenmehl (Buchweizenmehl) verwenden!

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihr Steirerhof-Pâtisseriessteam!