

Schneller Rhabarber- Baiser



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Rhabarber	waschen, putzen, in feine Stücke schneiden. Backrohr auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen, Rand fetten und mehlen.
125 g	weiche Butter	schaumig rühren
125 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
1	Ei	unterrühren
2	Eigelb	Eier trennen, Eigelb unterrühren
125 g	Mehl	mischen und unterrühren, Teig in die Springform streichen, Rhabarberstücke verteilen und ca. 20 Minuten backen.
½ Pckg.	Backpulver	
2	Eiweiß	Eiweiß mit Salz und etwas Zucker langsam schlagen (es sollen sich am Anfang feine Bläschen bilden), immer wieder Zucker einrieseln lassen und dann schneller ausschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee sehr fest ist. Auf 180° herunterschalten! Masse auf den vorgebackenen Kuchen streichen, Rand dabei möglichst nicht verschmieren, nochmals 10-15 Minuten backen
1 Prise	Salz	
125 g	Zucker	

Sehr gut auch für Marillen (Aprikosen) oder rote Johannisbeeren geeignet!