

Rhabarber Pudding Kuchen mit Baiser

Zutaten :

- 500 g Rhabarber
- etwas Zucker

Teig:

- 50 g Zucker
- 125g Butter
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse

Pudding:

- 1 Pack. Vanillepudding
- 200g Milch
- 200 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 3 l Zucker
- 1 El Speisestärke

Baiser:

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen : 26 Form



Zubereitung :

Rhabarber waschen und putzen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, in ein Sieb geben, zuckern und stehen lassen.

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in eine gefettete 26 Springform geben, Teigrand formen. Ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kann der Pudding bereitet werden. Dafür Eigelbe und Zucker schaumig rühren, Speisestärke zugeben und den Saft vom abgetropften Rhabarber. Milch, Sahne und Vanillepuddingpulver in einen Topf geben und unter rühren aufkochen lassen, Masse vom Herd nehmen und die Eimasse vorsichtig unterrühren, nochmals aufkochen lassen, bis eine schöne cremige Masse entsteht.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, den Mürbeteig 10 min backen.
Nun die Puddingmasse darauf, sowie den Rhabarber. Alles ca. 20 min. backen.

In dieser Zeit den Eischnee zubereiten. Eiweiß mit einer Pr. Salz sehr steif schlagen, Zucker nach und nach zugeben. Weiterschlagen bis sich der Zucker gelöst hat.

nun auf den Kuchen verteilen und weitere ca. 15 min. backen, bis der Baiser knusprig ist.