

## Rhabarberkuchen mit Baiser

125 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 50 g Speisestärke, 150 g Mehl,  
1 TL Backpulver, 1/2 TL Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale,  
1 Prise Salz, 1 kg Rhabarber, 2 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft,  
100 g Zucker, 50 g Honig (wer mag)

### Schritt 1

Teigzutaten mit dem Rührgerät in etwa 3 Minuten gut verrühren und auf den Boden einer gefetteten Springform verteilen und am Rand etwas hochziehen. Das geht recht gut, wenn man etwas Mehl darüberstäubt.

### Schritt 2

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Schritt 3

Den Rhabarber waschen und an den Enden (zum Blatt hin großzügig) abschneiden. Dann in ca. 2 cm lange Stückchen schneiden und den Teig ganz dicht damit belegen. Nicht zuckern! Ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

### Schritt 4

Nach einer halben Stunde die 2 Eiweiß mit dem Zitronensaft sehr steif schlagen. Unter ständigen Rühren den Zucker und dann den flüssigen Honig (muß nicht sein) zufügen. Die Masse muß so steif sein, daß sich beim Schlagen Spitzen bilden.

### Schritt 5

Den Kuchen nach 45 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen, das Baiser darauf verteilen und noch 15 Minuten weiterbacken, bis das Baiser honiggelb geworden ist. Gutes Gelingen!

### Schritt 6

Wenn etwas Rhabarber übrigbleibt, einfach ein Kompott damit machen.