

# Rhabarber-Baiser-Kuchen

Luftiger Baiser, saftiger Teig und fruchtiger Rhabarber: Dieser Kuchen ist ein wahres Gedicht, sieht unglaublich elegant aus und ist dabei kinderleicht zubereitet. Einer meiner absoluten Favoriten für Kaffeeklatsch, Picknick und Sommerfeste.



**Zutaten (1 kleiner Kuchen | 8 Stücke):** 100 Gramm Mehl | 100 Gramm Butter | 150 Gramm Zucker | 4 Esslöffel Vanillezucker | 1 Prise Salz | 1 Teelöffel Backpulver | 4 Eier | 400 Gramm Rhabarber | Backform





**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Rhabarber waschen und in kleine Würfel schneiden. 2. Butter, 50 Gramm Zucker und Salz cremig rühren. 3. Zwei ganze Eier und zwei Eigelbe hinzugeben (Eiweiß aufbewahren). 4. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unter rühren. 5. Hälfte des Teiges in eine (gefettete) Backform füllen und ca. 15 Minuten bei 150° C backen. 6. Zweite Teighälfte mit den Rhabarberwürfeln vermengen und ebenfalls ca. 15 Minuten backen. 7. Die Kuchenhälfte mit den Rhabarberstücken kurz auskühlen lassen, dann zeitnah auf die andere Kuchenhälfte setzen und vorsichtig andrücken. 8. Eiweiß mit dem Rest des Zuckers und dem Vanillezucker steif schlagen. 9. Baiser-Masse auf den Kuchen geben und nochmals 20 bis 35 Minuten backen.

Jetzt noch [Kuchen & Torte Rezepte](#) und [Rezepte mit Rhabarber](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion (1 Stück):** 254 Kalorien | 14 Gramm Fett | 25 Gramm Kohlenhydrate | 5,8 Gramm Eiweiß