

Rhabarber-Baiser Kuchen mit geh. Pistazien



Rezept und Bilder von Ursula Faulhaber

Zutaten

Teig:

250 g Margarine, weich

250 g Zucker, fein

1 EL Vanillezucker, Bourbon

2 Ei(er), ganz

4 Eigelb

100 g Stärkemehl

250 g Dinkelmehl, Type 630

2 TL Weinsteinbackpulver

1/2 TL gestr. Zitronentraum (Zitronenabrieb)

Für den Belag:

1200 g-1500 g Rhabarber, in Stücken

Baisermasse:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Zucker, fein

2 TL Zitronensaft

Gehackte Pistazien

Dekorpuder , zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Rührteig die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronentraum (Zitronenabrieb) schaumig rühren, Eier und Eigelbe nacheinander zufügen und zu einer Schaummasse rühren, Mehl-Stärke-Backpulver-Gemisch mit dem Mehlsieb dazu geben und zu einem geschmeidigen Rührteig zusammenrühren. Den Teig in die Backschnitte, bzw. das Giga-Herz (Backblech oder große Form) streichen und mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und den feinen Kristallzucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen, Zitronensaft darunter mischen.

Die Hälfte der Baisermasse mit der kleinen Winkelpalette auf dem gebackenen Kuchen verteilen, restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Brandteigtülle füllen und beliebige Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur so lange weiterbacken, bis das Baisergitter goldgelb ist (ca. 15 Min.)

Den erkalteten Kuchen mit Dekorpuder bestäuben und in Stücke schneiden.

