

# Rhabarber-Haselnusskuchen mit Baiserhaube



## Zutaten Teig

- 220 g Mehl
- 80 g Haselnüsse, gemahlen
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- ~ 6 EL Wasser

## Zutaten Baiserhaube

- 4 Eiweiß
- 100 g Puderzucker

## Zutaten Füllung

- 800 g Rhabarber, geputzt, in dünnen Scheiben
- 30 g weißer Zucker
- 40 g Speisestärke
- Prise Salz und Zimt
- 1 Paket Vanillezucker

1. Das Mehl und gemahlene Haselnüsse mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Flocken dazugeben und mit einer Gabel oder einem Teigmischer in das Mehl drücken. Das Wasser zugeben und alles zu einem homogenen Teig kneten.
2. Den Teig in eine Form geben, es passt die Stoneware rund, und gleichmäßig den Boden und Rand ausrollen. In der Mitte nicht zu dünn werden lassen. Im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Ofen auf 190°C O/U-Hitze heizen.
4. Die trockenen Zutaten der Füllung mischen, den Teig bestäuben und den Rest unter den Rhabarber mischen.
5. Die Füllung auf dem Boden in der Form verteilen.
6. 25 Minuten auf dem Gitter in der untersten schiene backen. Währenddessen das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee steif schlagen.
7. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 140°C senken
8. Den Eischnee auf der Füllung als Haube verteilen.
9. 25 Minuten lang fertig backen bis der Eischnee leicht hellbraun ist.

Variationstipp: Wer es weniger herb möchte, kann einfach in der Füllung mehr Zucker verwenden.

## Quelle:

Tanja Schragl  
selbstständige Pampered Chef Direktorin  
Marktplatz 4; 76297 Stutensee

Mobil: 0176/ 722 455 29  
Tel./Whatsapp: 07249/ 547 10 20  
Email: [tanja@marktplatzkueche.de](mailto:tanja@marktplatzkueche.de)

Homepage: [www.marktplatzkueche.de](http://www.marktplatzkueche.de)