

RHABARBERKUCHEN REZEPT MIT MÜRBETEIG



Tipps für die Mürbeteig Zubereitung

- Butter und Eier sollten zimmerwarm sein, d.h. die beiden Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Mürbeteig am besten am Vortag zubereiten, kühl stellen und über Nacht ruhen lassen.

Zutaten

Mürbeteig

370 g Mehl
250 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
4 Dotter (ev. 5 bei kleinen Eiern)
Zesten einer Zitronenschale
Messerspitze Zimt
Prise Salz

Baiser

4 Eiklar (ev. 5 bei kleinen Eiern)
200 g Zucker
3 cl Wasser

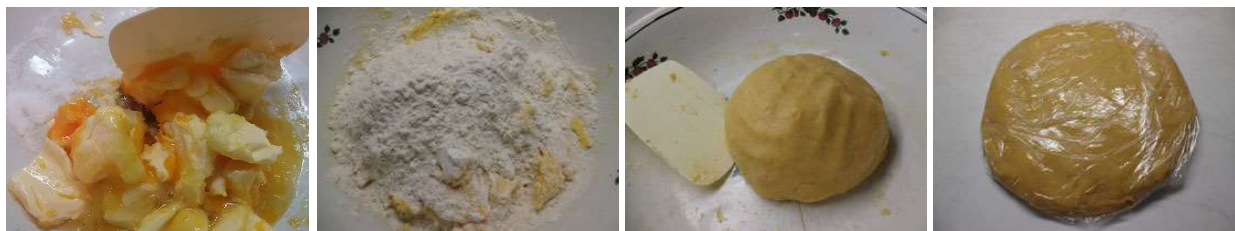
Rhabarber ca. 600 g

Zubereitung Mürbeteig

Eier trennen. Das Eiweiß in ein verschließbares Glas geben und bis zum weiteren Gebrauch (für das Baiser) in den Kühlschrank stellen.

Klein geschnittene, weiche **Butter**, **Zucker**, die **Eigelb**, frisch geriebene **Zitronenzesten** sowie je eine Prise **Salz** und **Zimt** gut vermengen. Mehl über die Masse sieben und rasch einarbeiten (am besten mit den Händen unter Zuhilfenahme einer Teigkarte).

Tipps: Teig nicht zu lange mit dem Mehl kneten, sonst wird der Teig brüchig.



Teig in eine Folie packen und über Nacht im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Am nächsten Tag

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er für die Bearbeitung etwas weicher werden kann.

Rhabarber schälen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden.



Ofen auf ca. 160 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.

Zimmerwarmen Mürbeteig mit Mehl bestäuben, etwas ausrollen. Mit Hilfe einer Tortenpalette auf das **bemehlte Backblech** heben und dann solange mit dem Walker bearbeiten, bis der Teig gleichmäßig dick auf dem gesamten Blech verteilt liegt. Teig mit einer **Gabel einstechen** (damit sich beim Backen keine Blasen bilden).

Und ab ins vorgeheizte Rohr, auf **mittlerer Schiene, ca. 12 Minuten** bzw. bis der Teig hellbraun gebacken ist. Hinweis: Der Teig bäckt kaum mehr nach, nachdem der Rhabarber-Schnee aufgetragen wurde.



Eiweiß leicht mit dem Mixer anschlagen, dann 3 cl **Wasser** und nach und nach den **Zucker** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Rühren, rühren, rühren, bis der Schnee die richtige, feste Konsistenz aufweist. Den **Rhabarber** vorsichtig unter den Schnee heben.



Wenn der Teig fertig (hellbraun) gebacken ist, das Blech aus dem Rohr nehmen. Den Rhabarber-Schnee aufstreichen und darauf **Staubzucker** streuen.



Nochmals ins Rohr geben auf **mittlerer Schiene** und das Baiser langsam „trocknen“ lassen. Dazu die Temperatur reduzieren (auf ca. **130 Grad**). Nach ca. **25 bis 30 Minuten** hat sich eine knusprige, leicht gebräunte Baiser-Haube gebildet. Nötigenfalls **kurz** die "Grillfunktion" einschalten. Dann darf der Kuchen raus.

Lauwarm mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke schneiden (ca. 9 x 6 cm), auskühlen lassen und servieren.

