Artikel vom 14.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 20:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeer-rhabarber-kuchen-mit-baiser

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Baiser



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

200 g Margarine

220 g Zucker

2 Pack Vanillezucker

400 g Mehl

2 Prisen Salz

1 Pack Backpulver

125 ml Milch

125 ml Mineralwasser

300 g Erdbeeren (frisch oder TK)

400 g Rhabarber (frisch oder TK)

70 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Margarine mit 120 g Zucker, 1 Pack Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Die Eier trennen und das Eiweiß bei Seite stellen. Das Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und dem Mineralwasser unterrühren.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Rhabarber putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Das Obst gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Kuchen circa 25 Minuten hellbraun backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig rühren. Hierbei 100 g Zucker und 1 Vanillezucker einrieseln lassen. Das Eiweiß so lange rühren, bis es stichfest ist. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Backofen nehmen, die Baisermasse auf dem Kuchen verstreichen und die Mandelblättchen darüber streuen. Den Kuchen noch mal circa 8 Minuten backen, bis die Baisermasse hellbraun ist.

Julia Ernsting