

Backbuchreise...

...Und ja ich darf einen Gastbeitrag schreiben ☺

Als leidenschaftliche Kuchenbäckerin und Facebook-Nutzerin, verfolge ich ganz fleißig eure tollen Blogs, was sich zu einer wahren Sucht entwickelt hat (sagt zumindest mein Göttergatte ;-)

Als ich bei der lieben Rebecca von der Backbuchreise gelesen habe, war ich sofort begeistert und siehe da ich durfte mitmachen, obwohl ich keinen eigenen Blog habe...superfreu!

Ich verfolge natürlich gleich ganz gespannt die Reise und am 01.Mai hat es Niederbayern erreicht. Ich schwankte zwischen der Beeren Cheesecake und dem Rhabarber-Baiser-Kuchen und mein Mann durfte entscheiden.

So und nun freue ich mich euch den Kuchen vorstellen zu dürfen ☺

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Das Rezept:

4 zimmerwarme Eier (Größe M), 200 g weiche Butter, 300 g Zucker (ich nahm etwas weniger 250g), 175 g Mehl, 3 TL Backpulver, 1 Msp. gemahlene Vanille, 2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 75 g Mandelblättchen, Backpapier für das Backblech, 600 g Rhabarber, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver zum Kochen, 300 ml Apfelsaft, 80 g Zucker, 250 g Sahne, 1 Pck. Sahnefestiger

Zubereitung:

Ich hab als erstes den Rhabarber geschnitten und die Butter und die Eier aus dem Kühlschrank genommen, da diese ja zimmerwarm sein sollten.



Schritt 1

Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Butter und 150 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanille und Zitronenschale mischen und kurz unterrühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen.



Schritt 2

Für das Baiser die Eiweiße steif schlagen, dabei übrigen Zucker unter Rühren einrieseln, bis das Baiser dick und glänzend ist. Das Baiser auf den Teig streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen (unten, Umluft 140°) ca. 30 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und in ca. 30 Min. auskühlen lassen.



Schritt 3

Inzwischen für den Belag den Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden (hab ich schon am Anfang erl. ☺). Puddingpulver und 5 EL Apfelsaft verrühren. Übrigen Apfelsaft, 50 g Zucker und Rhabarber aufkochen und ca. 2 Min. kochen lassen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und das Kompott abkühlen lassen.

Schritt 4

Sahne mit übrigem Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Die Sahne behutsam unter das kalte Rhabarberkompott heben. Die Teigplatte quer halbieren (hat bei mir leider nicht funktioniert, vielleicht war`s die falsche Form ☺). Die Rhabarbercreme auf die untere Hälfte streichen. Die obere Hälfte darauflegen und den Kuchen 2-3 Std. ziehen lassen.





Fazit: Ein wirklich super leckerer Kuchen, schön süß der Teig, säuerlich-fruchtig die Füllung.

Nun hab ich das Buch weiter auf die Reise geschickt und ich hoffe es ist gut angekommen ☺
Für die tolle Aktion möchte ich mich noch ganz herzlich bei Rebecca und auch bei den anderen Teilnehmerinnen bedanken. Ich wünsche euch eine schöne Zeit und viel Spaß beim Backen.

Eure Sabine