

# Mini-Rhabarbertorte mit Baiserhaube



MLK / Björn Lulf

## ZUTATEN (FÜR 12 STÜCKE)

### Für den Rührteig:

125 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	weiche Butter
2	Eigelb
2	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Milch

### Für den Rhabarberbelag:

300 g	Rhabarber
160 g	Schmand
1 EL	Vanillepuddingpulver
2 EL	Puderzucker

### Für das Baiser:

2	Eiweiß
100 g	Zucker

---

Backen:	55 min
Abkühlen:	60 min
Dauer:	35 min
Niveau:	Mittel

---

## 1. SCHRITT

125 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g weiche Butter, 2 Eigelb, 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 EL Milch

Eine Springform (Ø 22 cm) am Boden fetten, mit Mehl bestäuben. Für den Rührteig Mehl, Zucker, Butter, Eigelbe, Eier, Salz und Milch in eine Schüssel oder in die Küchenmaschine geben und ca. 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem lockeren Rührteig schlagen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.

## 2. SCHRITT

300 g Rhabarber, 160 g Schmand, 1 EL Vanillepuddingpulver, 2 EL Puderzucker

Für den Belag den Rhabarber abbrausen, putzen, schräg in ca. 3 cm große Stücke teilen. Schmand, Puddingpulver und Puderzucker verrühren, die Rhabarberstücke unterheben. Den Rhabarberbelag auf den Rührteig geben und gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen.

## 3. SCHRITT

2 Eiweiß, 100 g Zucker

Inzwischen für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und 1 Minute weiterschlagen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und zügig das Baiser darauf verteilen. Kuchen weitere 15 Minuten backen.

## 4. SCHRITT

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden ca. 1 Stunde abkühlen lassen.