



RHABARBER BAISER / RHUBARB MERINGUE

26cm Tarteform / 10 inch tarte pan

Zutaten Teig

120g Mehl (Dinkel möglich)
40g gemahlene Mandeln
40g Zucker
Prise Salz
1 Ei
65g weiche Butter + Linsen oder Reis
zum Blindbacken

Zutaten Füllung

800g Rhabarber
40g Stärke
135g Zucker
2 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zutaten Baiser

3 Eiweiß
150g Zucker
Prise Salz

Ingredients Dough

1 cup flour (wheat or spelt)
1/3 cup ground almonds
1/4 cup sugar
Pinch of salt
1 egg
1/4 cup softened butter + lentils
for blind-baking

Ingredients Filling

28 oz fresh rhubarb
1/3 cup starch
3/4 cup sugar
2 tsp cinnamon
1 tsp vanilla extract
pinch of salt

Ingredients Meringue

3 egg whites
3/4 cup sugar
pinch of salt

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Mürbteig kneten, in Frischhaltefolie geben und 30 min kaltstellen

Zubereitung Füllung

1. den Rhabarber in Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und anschließend mindestens 45 min ziehen lassen
2. den Teig in eine Tarteform mit den Händen pressen und einen Rand formen
3. die Füllung auf dem Boden verteilen und bei 185°C Ober/Unterhitze für circa 30 min backen

Zubereitung Baiser

1. Eiweiß mit Salz aufschlagen und nach und nach langsam den Zucker einrieseln
2. wenn eine seidige Konsistenz erreicht ist, den Ofen öffnen und auf den heißen Kuchen Baiser in Tupfen aufspritzen oder gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen
3. die Temperatur des Ofens auf 175°C Ober/Unterhitze reduzieren und den Kuchen mit der Baiserhaube weitere 10 min backen bis sich der Baiser bräunt

Instructions Dough

1. place all ingredients in a bowl and combine until you have a smooth texture, transfer to plastic wrap and chill for 30 min

Instructions Filling

1. slice rhubarb, combine with all other ingredients in a bowl and let sit for at least 45 min
2. press dough by hand into a tarte pan and form edges
3. spread filling on crust and bake at 356° F for about 30 min

Instructons Meringue

1. whip egg whites with salt and sprinkle in sugar slowly
2. once you have a silky texture, remove cake from oven and spread

meringue on cake (you can also pipe roses with a piping bag)
3. reduce temperature to 340°F and bake for another 10 min until meringue starts to slightly brown

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

