

Rhabarber-Baiserkuchen

Zutaten (18 cm Springform)

Für den Belag:

100 g Rhabarber
1 EL Holunderbeerensirup
1 EL Zucker

Für den Kuchen:

80 g Butter
2 Eier
40 g Zucker
1/4 TL gemahlener Ingwer

100 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Joghurt

Für das Baiser:

120 g Zucker
30 ml Wasser
1 EL Holunderbeerensirup



Zubereitung

Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden. Holunderbeerensirup mit 1 EL Zucker und den Rhabarberstücken mischen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier trennen, das Eiweiss bei Seite legen. Eigelbe unter die Buttermasse rühren. Mehl, Backpulver, Ingwer und Joghurt unterrühren. Die Masse in eine gefettete Springform geben und mit den Rhabarberstücken belegen. Bei 170°C Umluft 25 Min. backen. Das Eiweiss schlagen bis es weiche Spitzen bildet. Inzwischen den Zucker mit dem Wasser auf 120°C aufkochen. Vom Herd nehmen. Sobald er nicht mehr kocht, unter ständigem Rühren in dünnem Strahl in die Eiweissmasse giessen. Weiter rühren bis die Masse fest wird. Dann den Holunderbeerensirup einrühren. Den Ring der Springform entfernen. Das Baiser auf dem Kuchen verteilen und weitere 5-7 Minuten backen.