

Rhabarber Kuchen mit Baiser Dach

Zutaten für den Teig:

1Kg Rhabarber

200g Leinsamen Mehl

200g Apfelmark

200g Quark

5g Vanille Aroma

2 Eier

2 Eiklar

Zuckerersatz für 250g Zucker

50g Mandelbutter

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Kokosöl zum einfetten

Zutaten für das Baiser Dach:

4 Eiklar

250g Zuckerersatz

5g Vanillearoma

Zubereitung Teig:

Die Enden von den Rhabarberstangen abschneiden. Anschließend den Rhabarber schälen und nach belieben klein schneiden.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut vermengen. Quark, Apfelmus, Nussbutter, Aroma, Eier und Zuckerersatz vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Mehlgemisch unterrühren.

Ein Backblech oder 2 Springformen mit Kokosöl einfetten. Den Teig auf dem Boden mit den Händen verteilen (Teig ist klebrig). Den Rhabarber darüber verteilen und leicht in den Teig drücken.

Bei 200°C ca. 25 Minuten bei Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Zubereitung Baiser Dach:

Kurz bevor der Kuchen fertig ist wird das Eiklar steif geschlagen. Nach dem Steifschlagen den Zuckerersatz einrieseln lassen und unterrühren. Anschließend noch das Vanillearoma unterrühren.

Den Kuchen aus dem Ofen holen, den Eischnee darüber verteilen und für 10 Minuten nochmals in den Ofen. Fertig !

Nährwerte 100g:

85kcal, 4,33g Kh, 7,4g Ew, 3,2gFett