

Das aktuelle Rezept von Hilde Wohlenberg
vom Kreis-LandFrauenVerband Dithmarschen e. V.

<https://www.kreis-landfrauenverband-dithmarschen.de>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen oder zu backen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Rhabarber-Baiser-Torte

Ein kulinarisches Highlight in dieser Jahreszeit ist Rhabarber. Das säuerliche Gemüse – ja, Rhabarber ist ein Gemüse – harmoniert bei diesem Kuchen hervorragend mit dem süßen Baiser. LandFrau Hilde Wohlenberg empfiehlt: Jetzt schnell backen und genießen, denn ab Ende Juni wird Rhabarber nicht mehr geerntet, damit er Kraft für das nächste Jahr sammeln kann. Übrigens: Wenn die Rhabarberzeit zu Ende ist, das Rezept einfach mit frischen Stachelbeeren probieren.



Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 750 g Rhabarber,
in Stücke geschnitten

Zutaten für den Baiser:

- 150 g Zucker
- 3 Eiweiß

So wird's gemacht:

Zunächst das Eiweiß steif schlagen, den Zucker unterrühren und bei Seite stellen.

Dann die Zutaten für den Teig zusammenrühren und in eine 28er Springform geben. Den in Stücke geschnittenen Rhabarber auf den Teig geben und leicht eindrücken. Den Eischnee wolkig auf dem Rhabarber verteilen. Die Springform auf die zweite Ofenschiene von unten stellen und bei 150 Grad Celsius Umluft 45 Minuten backen. Garprobe mit dem Stäbchen machen. Den Kuchen gern noch zehn Minuten im ausgeschalteten Ofen bei offener Backofentür ruhen lassen.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff