

Zutaten für Springform mit 26 cm Ø:

500 g	Rhabarber
200 g	Erdbeeren
110 g	Butter, weich
90 g	Kristallzucker
2 ST	Eier
110 g	Mehl, glatt
35 g	Stärke (Maizena)
1 TL	Backpulver
30 g	Kristallzucker
200 ml	Sauerrahm (Crème fraîche oder Schmand)
4 ST	Eidotter
50 g	Staubzucker
20 g	Vanillezucker
4 ST	Eiweiß
	Salz
50 g	Staubzucker

Zusätzlich:

Zerlassene Butter und Mehl für die Form

Herstellung:

1. Springform mit Fettpinsel ausstreichen und mit Mehl dünn auskleiden.
2. Rhabarber schälen, in ca. 1,2 cm Stücke schneiden, in heißem Wasser für ca. 2-3 Minuten blanchieren (überkochen - kochen), durch ein Sieb abseihen.
3. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren (große Erdbeeren vierteln).
4. Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, Eier einzeln gut einarbeiten.
5. Gesiebtes Mehl, Stärke und Backpulver vermengen, vorzu in den Abtrieb einrühren, in die Springform einfüllen und glattstreichen.
6. Sauerrahm mit Eidotter, Staub- und Vanillezucker gut verrühren.
7. Rhabarber mit den Erdbeeren vermengen und auf den rohen Rührteig gleichmäßig verteilen, mit dem Zucker bestreuen und dem Sauerrahmguss übergießen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C – 30 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit mit einem Handrührgerät das Eiweiß mit Salz aufschlagen, dann das feste Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Masse ausschlagen.
10. Masse mit einem Dressiersack 1,5 cm Ø in Tupfen auf den gebackenen Kuchen spritzen.
11. Den Kuchen nochmals für ca. 5 Minuten in den Ofen schieben, bis das Baiser leicht braun ist.

