



Vollwert - Rhabarberkuchen mit Honigbaiser

Vorbereiten

15

Minuten

Zubereiten

45

Minuten

Niveau

Mittel



Zutaten

2 Eier
 125 g Butter
 200 g Mandeln, fein gemahlen
 140 g Vollkornmehl (ich habe Emmer - Vollkornmehl genommen, es geht aber auch Dinkelvollkornmehl)
 1 TL Backpulver
 3 TL Zimt
 1 Prise gemahlene Vanilleschote oder Vanillepaste
 150 g Ahornsirup
 650 g Rhabarber, geschält und in 1-2 cm lange Stücke geschnitten
 40 g flüssiger Honig



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf <https://artgerecht.com> und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

- Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- Eiweiß und Eigelb trennen.
- die gemahlenden Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf niedriger Hitze anrösten - dabei regelmäßig umrühren, damit sie nicht anbrennen. Wenn die Mandeln leicht anfangen zu bräunen und zu duften, in eine große Schüssel geben.
- In einem kleinen Topf die Butter vorsichtig erhitzen und flüssig werden lassen, aber nicht kochen. Mandeln, Vollkornmehl, Backpulver mit Vanille und Zimt vermengen.
- Die geschmolzene Butter, Ahornsirup und die Eigelbe dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Achtung: der Teig ist sehr klebrig - das soll so sein!
- Den Teig in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) einfüllen und die Rhabarberstücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Für 20 Minuten backen.
- Währenddessen die beiden Eiweiße steif schlagen und den Honig vorsichtig unterheben.
- Den Eiweißschnee-Guss auf dem vorgebackenen Kuchen gleichmäßig verteilen.
- Den Kuchen 20 Minuten fertig backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, falls der Honigbaiser zu braun wird. (Am besten nach spätestens 10 Minuten kontrollieren.)