

Apfel-Rhabarber-Kuchen

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Für ca. 12 Stück

1 Pie-Form von 26-28 cm Ø mit hohem Rand

Backpapier für den Formenboden

Alufolie

Butter für den Formenrand

Teig:

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Msp. Salz

4 Eigelb

2 EL Milch

125 g Mehl

½ TL Backpulver

Belag:

2-3 EL gemahlene Haselnüsse

3 kleinere Eier

4 EL Rohzucker

3 EL Maisstärke

300 g säuerliche Äpfel, z.B. Braeburn, geschält, Kerngehäuse entfernt, an der Röstiraffel gerieben, ca. 220 g

300 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt, ca. 250 g

2 EL Butter, kalt, in Stücken

Nuss-Masse:

4 Eiweiss

150 g gemahlener Rohzucker

1 TL Zimtpulver, nach Belieben

125 g gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Eigelb beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Milch daruntermischen. Mehl und Backpulver dazusieben, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form streichen, Rand 4 cm hoch ziehen.

2. Belag: Nüsse auf dem Teig verteilen. Eier und Rohzucker schaumig schlagen. Maisstärke dazusieben, Äpfel und Rhabarber daruntermischen, auf den Teig geben. Butter darauf verteilen.
3. Nuss-Masse: Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, evtl. Zimt und Nüsse darunterziehen. Auf dem Kuchen verteilen.
4. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50-60 Minuten backen. Evtl. gegen Schluss mit Alufolie bedecken. Mit Puderzucker bestäuben.