

Rhabarber-Hochzeitskuchen mit Baiserhaube und Erdbeerherzchen

Zutaten

für einen Eierlikörkuchen, 12 Stücke, Springform Ø 28 cm

Zutaten Mürbeteig:

150 g brauner Zucker
120 g Butter
300 g gesiebtes Mehl
1/2 Pkg Backpulver
4 Eigelb, Größe M

Zutaten Rhabarberfüllung

1 Pkg Vanille Puddingpulver
4 EL Zucker
400 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 kg Rhabarber

Zutaten Baiser:

4 Eiweiß (kaltstellen), Größe M
130 g Zucker

Zutaten Garnieren:

250 g frische Erdbeeren



Zubereitung

Zubereitung Mürbeteig:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Mürbeteig mit dem Handrührgerät zubereiten. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform geben und am Rand den Teig hochziehen.

Zubereitung Rhabarberfüllung:

400 ml Milch in einem Topf aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. 4 EL Milch mit 4 EL Zucker und das Puddingpulver in einem Gefäß glattrühren und zur heißen Milch geben. Die 100ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Nochmals auf der Kochstelle 1 Minute aufkochen lassen. Den Rhabarber putzen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Den fertigen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillepudding mit den geschnittenen Rhabarberstückchen vermengen und in die Springform geben. Das Ganze bei 160 Grad ca. 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitung Baiser:

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen. Baiser auf den fertigen Kuchen verteilen und bei 180 Grad nochmals 10-15 Minuten fertig backen.

Anrichten/Garnieren des Hochzeitskuchens:

Erdbeeren waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher in Herzform jeweils aus den Erdbeerscheiben Herzchen ausstechen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

[Link zum Rezept: Rhabarber-Hochzeitskuchen mit Baiserhaube und Erdbeerherzchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rhabarber-Hochzeitskuchen mit Baiserhaube und Erdbeerherzchen

Leser-Tipp

Besonders lecker schmeckt der Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: Rhabarber-Hochzeitskuchen mit Baiserhaube und Erdbeerherzchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de