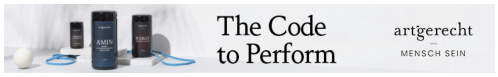


Vollwert - Rhabarberkuchen mit Honigbaiser

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**45**	**Mittel**
Minuten	Minuten	☆ ★ ☆

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 gemahlenen 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.)

© 2026 TIME2TRI GmbH