



Rhabarber-Kokoskuchen

Ok, zugegeben. Der Frühling lässt zu wünschen übrig. Doch zum Glück können wir den Frühling und alle seine leckeren Zutaten in die Küche holen. So wie dieser super leckere Rhabarber-Kokoskuchen. Da ich in meinem Garten noch keinen eigenen Rhabarber pflücken kann, müssen es noch die aus dem Geschäft sein.

Auf jeden Fall wollen wir die heutigen Sonnenstrahlen so richtig geniessen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Teig

- 125 Gramm Butter, weich
- 100 Gramm Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 2 Eier
- ½ Fl. Rum-Aroma
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Rahm
- 100 g Kokosnuss geraspelt

Die Butter in die Schüssel einer Knetmaschine geben und schaumig rühren. Danach den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier, Rum Aroma, Prise Salz und den Rahm dazu geben. Mehl und Backpulver sieben und zur Masse geben. Zum Schluss die geraspelte Kokosnuss mit einem Spatel unterziehen. Den Teig in eine Kuchenform geben und glattstreichen. Menge reicht für eine runde Form mit ca. 26 cm Durchmesser oder einer quadratische Form 23X23 cm. Form gut mit Butter einfetten oder mit Antihafspray einsprühen.

Belag

500 – 700 Gramm Rhabarber (die Grösse der Rhabarber ist massgebend, wieviel ihr davon benötigt)



Den Rhabarber waschen und schälen. Danach in 5 – 6 cm lange Stücke schneiden und auf den Teig legen.

Vorbacken

Auf der untersten Rille bei 170 – 180° ca. 40 Minuten backen. Währenddessen der Kuchen im Ofen ist, die Meringuesmasse zubereiten.

Meringuesmasse

2 Eiweiss
1/4 Fl. Rum-Aroma
100 g Zucker

50 g Kokosnuss, geraspelt

Das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen. Rum Aroma und Zucker dazugeben und nochmals schlagen. Zum Schluss die geraspelte Kokosnuss mit einem Spatel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf den vorgebackenen Kuchen spritzen.



Fertigbacken

Den Kuchen nochmals in den Ofen schieben. Allenfalls im oberen Bereich, damit die Meringue Farbe bekommt. Während ca. 10 Minuten bei 200 – 210 ° backen. Immer wieder einen Blick auf den Kuchen werfen, damit er nicht zu dunkel wird. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Der Rhabarber-Kokoskuchen schmeckt frisch am besten.

