

Dessertvariation vom Rhabarber

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten Rhabarberküchlein:

2 Eier
125 g Staubzucker
125 g Butter
70 g Mehl
50 g Stärke
1 gehäufte TL Backpulver
125 ml Eierlikör
200 g Rhabarber (kleine Würfel schneiden)

Zutaten Rhabarberkompott:

¼ l Wasser
150 g Zucker
Mark einer Vanilleschote (ausgekratzt)
Vanillezucker
1 El Speisestärke
400 g Rhabarber

Erdbeer Sorbet:

250 g Erdbeeren
40 g Zitronensaft
70 g Staubzucker

Zubereitung Rhabarberküchlein:

Eier und Staubzucker schaumig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Eierlikör und Rhabarberwürfel vorsichtig unterheben. Die Masse in die gefetteten Formen abfüllen (Soufflé oder Muffinsformen) und bei 160°C 30 min backen. Anschließend aus der Form lösen.

Zubereitung Rhabarberkompott:

Wasser, Zucker, Vanillemark und Vanillezucker aufkochen. Mit Speisestärke abdicken. Anschließend Rhabarber hineingeben und noch einmal aufkochen lassen.

Zubereitung Sorbet:

Zutaten vermischen und einfrieren. Gefrorenes anschließend im Mixstab aufschlagen.

Rhabarberküchlein auf einen Teller setzen und mit Staubzucker bestreuen. Mit einem Eisportionierer eine Kugel des Sorbets formen und ebenfalls auf dem Teller setzen. Rhabarberkompott über Sorbet und um das Küchlein verteilen.