Rhabarber-Creme

Eine leckere Rhabarber-Creme ist wesentlich milder, als ein Rhabarber-Kompott. Das schmeckt auch Kindern total lecker. Dieses Rezept überzeugt auf ganzer Linie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

1 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Eigelb
50 g	Staubzucker
1 Stk.	Eiweiß
50 g	Schlagobers
250 g	Rhabarber
3 Blätter	Gelatine
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Schlagobers (zum Garnieren)
Nach Belieben	Minzeblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Rhabarber-Creme zuerst den Rhabarber schälen und dann in zwei Finger dicke Scheiben schneiden. In einen Topf geben und mit Zucker und dem Zitronensaft aufkochen. Circa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und dann noch mal 5 Minuten ziehen lassen. Danach mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten.

2. Die Gelatine muss in einer kleinen Schüssel mit Wasser quellen. Sie danach gut ausdrücken und zum noch heißem Rhabarber geben. In eine große Schüssel, eiskaltes Wasser füllen und

die Schüssel mit dem Rhabarber Mus zum Abkühlen reinstellen.

3. Das Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren, bis eine helle Masse entstanden ist. Nun das Mus unterrühren. Schlagobers steif schlagen, Eiweiß steif schlagen und zuerst eine Prise Salz mit in die Eiweiß Masse geben und danach Staubucker.

4. Zum Schluss den Schlagobers und den Eischnee unter den Rhabarber heben und gut umrühren. Die Creme in heiß ausgewaschene Schälchen füllen und vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Garnieren einen Klecks Schlagobers auf die Creme geben und ein Pfefferminzblatt.

Tipp

Die Rhabarber-Creme kann gut vorbereitet werden. Erwartet man Gäste, kann man sich ganz um den Hauptgang kümmern und zum Schluss die Nachspeise zusammen mit den Gästen genießen.