Rhabarber Trifle

Mit dem Rezept für Rhabarber Trifle lässt sich ein Dessert zaubern, das durch die schöne Farbe des Rhabarbers einfach phänomenal aussieht. Superlecker noch dazu!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Teig

2 EL	Ingwerpulver
200 g	Zuckersirup
200 g	Butter
200 g	Rohrzucker
200 g	Mehl
2 Stk.	Eier
2 TL	Gewürzmischung
150 g	Haferflocken
1 Prise	Muskatnuss

Für den Rhabarber

600 g	Rhabarber (frisch)
70 g	Zucker
5 EL	Grenadine
3 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Rum

Für die Sauce

1 Stk.	Ei

20 g	Zucker
10 g	Mehl
80 ml	Milch
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Ingwerpulver

Außerdem

400 ml	Schlagobers
40 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
	Geröstete Mandeln (zur Deko)

Zubereitung

1. Für das **Rhabarber Trifle** als Erstes den Backofen auf 160° vorheizen und ein Backblech einfetten.

2. Als Nächstes, Ingwer schälen und sehr fein reiben. Dann Zuckersirup, Butter und Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Danach Mehl, Ingwer, Gewürzmischung und Hafer zugeben, sehr gut verrühren. Zuletzt Ei in die Mischung schlagen und gut durchmischen. Den Teig dann auf das Backblech gießen, glatt streichen und den Kuchen für etwa zwanzig Minuten backen.

3. Anschließend herausnehmen und für mindestens fünfundzwanzig Minuten abkühlen lassen.

4. Währenddessen den Ofen jetzt auf 180° vorheizen. Danach den Rhabarber waschen und in circa fünf zentimetergroße Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke nun auf einem Backblech verteilen und mit Wasser übergießen. Danach den Zucker und die Grenadine über den Stücken verteilen. Das Blech jetzt mit Alufolie abdecken und für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und die Hälfte der Rhabarberflüssigkeit in einen Topf übertragen. Die Flüssigkeit dann bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen, sodass ein dicker Sirup entsteht. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit Ei trennen und Eigelb in eine Schüssel geben. Zucker und Mehl zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Danach Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Anschließend Ingwer und Vanille zugeben und verrühren, bis alles gut verteilt ist. Die heiße Mischung dann über die Mehl-Eimischung geben und Alles mischen, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Pudding nun wieder zurück in den Topf geben und bei mäßiger Hitze für etwa fünf Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn der Pudding verdickt ist, vom Herd nehmen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

6. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser für etwa fünf Minuten einweichen. In der

Zwischenzeit die andere Hälfte der übrigen Rhabarberflüssigkeit in eine Schüssel geben. Die Gelatine nun aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in die Rhabarberflüssigkeit einrühren.

7. Nun den Kuchen mit den Fingern in die Dessertgläser bröckeln und etwas Rum darüber sprenkeln. Darauf dann die Rhabarbergelatinemischung und anschießend die Rhabarberstücke verteilen. Die Gläser nun für mindestens zwanzig Minuten kaltstellen.

8. Indessen den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann Puderzucker und Vanillemark zugeben und die Mischung steif schlagen.

9. Nun zwei Drittel des Schlagobers unter den Pudding heben. Anschließend die Trifles aus dem Kühlschrank nehmen und den Pudding gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Danach die restliche Schlagsahne auf den Pudding geben und hübsch anrichten. Zuletzt den Rhabarbersirup, geröstete Mandeln und großzügig Staubzucker über den Schlagobers geben. Weiter kaltstellen oder sofort servieren.

Tipp

Bei den Rhabarber Trifle wird wahrscheinlich etwas von dem Kuchen übrig bleiben, dieser lässt sich in Stücke geschnitten wunderbar einfrieren und bei Bedarf zu einer Tasse Tee wieder auftauen. Wem bei dem Dessert der Rum als zu stark erscheint, kann diesen auch durch einen schönen Riesling ersetzten.